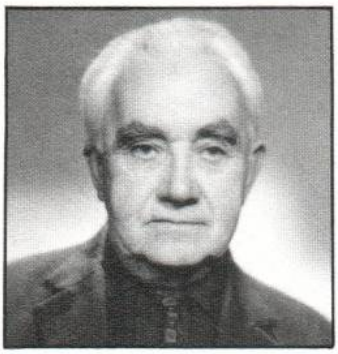
safac

Folklore de Champagne

N°69

10 FF

UNE FERME A CHANNES



Pierre Doussot

Bulletin trimestriel

Société des Amateurs de Folklore et Arts Champenois

Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes

Gérant
Jean Daunay

Conseiller technique
Gilbert Roy

Conseiller rédactionnel
Jean Déguilly

C.P.C. Safac 16.832.44 Paris

Abonnements

De soutien	40 F
Simple	30 F
Etranger	50 F
Bienfaiteur	100 F

Points de vente
Jean Daunay
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes

Au Point du Jour
1, rue Urbain-IV 10000 Troyes

MARS 1980
numéro 69

LA VIE A LA FERME

Enquête
Pierre Doussot

Croquis
Pierre Doussot

Maquette
Gilbert Roy

Impression offset
Imprimerie SONODA
Z.I. La Maladière
10300 Sainte Savine
Dépôt légal 2e trimestre 1980
Commission Paritaire n° 53035

Reproduction interdite
sauf autorisation de l'Editeur

L'ANNÉE DU PATRIMOINE

Comme il faut justifier — et c'est bien normal — toute demande de subvention ; comme il est bon parfois, d'étoffer un dossier qui risque, à première vue, de paraître trop semblable à celui de l'année précédente ; comme apparaissent aussi des thèmes qui, tout à coup, s'imposent...

On nous a demandé de préciser quelle pourrait être l'action particulière de la Safac, en cette année 1980 consacrée au « patrimoine ».

Une question qui nous a fait sourire.

Et c'est avec le sourire que nous avons répondu :

« Rien de plus qu'auparavant.
Mais tout autant ».

Nous avons l'intime conviction que la Safac et ses adhérents sont très sensibilisés par certains éléments de notre patrimoine qu'un enquêteur classique aurait peut-être tendance à négliger. Une croix de carrefour, la girouette d'un toit, un saint dans la niche de son mur, le vieux puits communal, un œil de bœuf au-dessus de la « rigoulote » d'un évier, la meule d'un moulin disparu... De tous petits détails que nous avons appris, ensemble, à voir, à regarder avec d'autres yeux que ceux de tous les jours, que nous avons photographiés. Et que nous ne pouvons oublier dans un inventaire qui doit englober, non seulement, les monuments déjà classés et répertoriés, mais aussi le maximum de témoignages encore existants, de ce qui fut la vie quotidienne d'hier.

C'est donc une place de choix que nous avons prise, par avance, dans cette connaissance de notre patrimoine.

Confirmée par la nomination de notre conseiller technique Gilbert Roy au poste flatteur de « Chargé de Mission, pour les Arts et Traditions populaires de la Région Champagne-Ardenne, auprès de la Maison de la Culture de Reims ». Ce dont nous sommes heureux et fiers.

Jean DAUNAY.

Photo de couverture I : **Bagnolet et chemise de travail à Laines-aux-Bois (A) au début du siècle. Photo G. Roy.**

Photo de couverture II : **A la ferme de Channes (A). Photo P. Doussot.**

UNE FERME A CHANNES

D'après les souvenirs personnels de l'auteur. Précisions recueillies auprès de M. Jean Fèvre (82 ans), de son épouse, et de M. André Basset (79 ans), natifs, comme lui, de Channes.

Pour permettre de mieux saisir ce qu'était, au début de notre siècle, la vie quotidienne du paysan, il semble nécessaire de donner quelques précisions sur le cadre dans lequel elle se situait.

Bien que conservant chacune son caractère propre, on peut remarquer que les maisons du village répondent traditionnellement aux mêmes critères. Toutes construites en pierre calcaire du pays ou des environs immédiats, elles sont couvertes de tuiles plates fabriquées par les nombreuses tuileries de la région. Parfois quelques toitures en **laves**, petites dalles de pierre, irrégulières, plates, de provenance également locale. Ce mode de couverture, plus lourde, nécessitait une plus robuste charpente, ce qui l'a fait abandonner dès le début du siècle. Quelques murs de clôture en présentent encore. On trouve aussi, mais très rarement, quelques toits de chaume ; ils ont disparu en 1910.

La ferme ou « maison de culture » comme elle est alors plus fréquemment désignée, se compose essentiellement de la maison d'habitation proprement dite et des dépendances comprenant : la ou les granges, les écuries, l'étable, la soue, le poulailler, les cabanes à lapins, les remises, la vinée, l'ensemble délimitant la cour, avec sa citerne et son fumier. Aux abords immédiats le verger (le clos) et le potager (le jardin).

LA MAISON D'HABITATION

Comme dit plus haut, la maison d'habitation est construite en pierre du pays. Pierre calcaire irrégulière et moins facile à utiliser pour la construction que celle que l'on rencontre à quelques kilomètres plus au sud, dans la région de Cruzy-le-Châtel (-Y.) par exemple.

Les murs sont construits à deux parements, l'un interne, l'autre externe, dont les pierres sont reliées solidement par un ciment à la chaux et au **sable d'érène** extrait d'une carrière locale (voie de Villedieu). L'épaisseur de ces murs varie de 50 à 60 cm, ce qui, outre la solidité assure une protection contre le froid de l'hiver et une isolation appréciable pendant les chaleurs de l'été.

La façade, orientée au midi, offre un aspect à la fois robuste, trapu et accueillant. Pas de balcon, pas d'enjolivements. Au centre, la porte d'entrée en chêne massif, à deux battants pleins, surmontée d'une imposte pour donner au vestibule la lumière du jour. Devant cette porte, une curieuse dalle formant perron, semi-circulaire ; il s'agit de la grande meule d'un ancien moulin, coupée en deux, dont on a su ingénieusement tirer parti. Quatre fenêtres en façade, aux volets de chêne, percés en haut d'un petit losange sur pointe.

LE VESTIBULE

Il est large d'environ 1,80 m. Au sol, des dalles de pierre de calcaire blanc et lisse dont certaines rappellent, par leurs dimensions, les dalles funéraires de nos églises. Leur provenance m'est inconnue mais ne se situe pas dans la région immédiate. Une plinthe de bois de sapin court au bas des murs blanchis à la chaux. Deux portes de chêne se font vis-à-vis, assez basses. Au fond du vestibule, le four à pain.

A droite, en entrant, accroché au mur, un porte-manteau destiné à recevoir les vêtements dont on se débarrasse en venant de la ferme.

La porte de droite donne accès à la cuisine, celle de gauche à la chambre.

LA CUISINE

La cuisine constitue la pièce principale de la demeure. Cinq ou six mètres au carré. Deux fenêtres donnant sur la cour et par lesquelles on pouvait surveiller tout ce qui se passait **par-dehors :** volailles, bétail et éventuellement, allées et venues du personnel et des visiteurs.

En face de la porte, la cheminée large, profonde, haute de tablier où, à longueur de temps (du moins avant l'apparition du fourneau à bois vers 1905) se consumaient les bûches fumeuses reposant sur la paire de chenets en fonte. De part et d'autre du foyer, la pelle à feu, la paire de pincettes, le soufflet aux clous de cuivre, tout un petit matériel indispensable à la conduite du feu. Au fond de l'âtre ; la plaque et la crémaillère aux dents couvertes de suie. Sur le tablier de la cheminée, à près de 1,80 m du sol, sont rangées les traditionnelles boîtes à épices en tôle peinte, au couvercle surmonté d'un petit bouton de faïence blanche. On y voit également la lampe à colonne, au pétrole, enserrant dans ses griffes de laiton, sa cheminée de verre, le chandelier **(chandillé)** de cuivre garni de sa bougie de suif (la stéarine n'était pas encore là), la lampe Pigeon **(la ptite lampe)** à essence, dernier cri du progrès, avec son verre globuleux, le moulin à café et la cafetière de faïence au décor bleuté (**le filtre).** C'est aussi sur le tablier de la cheminée **(su la chminée)** que sont rangées la lanterne d'écurie à bougie

qui sert l'hiver pour aller donner à boire aux chevaux, la lanterne tempête à pétrole, plus adaptée aux besoins de la ferme et **qui claire mieux.**

Au milieu de la cuisine, la table rectangulaire toute en chêne, aux gros pieds carrés reliés entre eux par des barres transversales. A chaque extrémité, un confortable tiroir où sont entreposés les couverts pour la table, les **coutiaux,** le tire-bouchon, la pierre à repasses, tous les **affutiaux** dont on peut avoir besoin au cours du repas. On trouvait aussi dans ces tiroirs, bien souvent, le porte-monnaie pour les dépenses courantes, le crayon, le calepin, les lunettes dans leur étui de bois, bref, tout un petit musée qui réjouirait maintenant maint collectionneur...

Les bancs de bois qui servaient encore de sièges au siècle précédent ont été remisés sous le hangar pour être utilisés aux **batteries.** Ils sont remplacés par des chaises paillées, transmises de famille en famille, ce qui explique leur disparité.

Vers 1908, 1909, est apparu le fourneau de fonte noire, haut sur pattes, à deux trous, alimenté au bois ou au charbon de bois, dont le tuyau de tôle noire, après un coude à angle droit, disparaît dans le conduit de la cheminée, à mi-chemin entre le tablier et le plafond, couronné d'une collerette de cuivre jaune (laiton) appliquée au mur. Le fourneau a été placé entre la table et la cheminée. Il n'est, en pratique, utilisé que pour faire la cuisine et non comme appareil de chauffage ; il finira, ultérieurement par supplanter totalement la cheminée en prenant des proportions et des aménagements suffisants pour assurer chauffage et cuisson des aliments. A gauche de la cheminée, le coffre à bois assure le stockage du combustible.

A gauche de la porte, en entrant : le lit. C'est le lit conjugal, entouré de rideaux de tissu granité à larges plis, de teinte foncée, suspendus à un baldaquin, fixé lui-même au plafond. A sa tête, appuyée au mur du vestibule, une table de nuit qui abrite discrètement dans ses flancs le vase de nuit ou **pot de chambre** et dont la tablette de merisier recevait, pendant la nuit, le bougeoir et la boîte d'allumettes soufrées.

A droite de la porte enfin, un buffet de chêne à deux corps. Le corps du bas contenait toute la vaisselle et servait également de garde-manger. Le corps du haut contenait la verrerie et les ustensiles de cuisine dont la gamme était alors fort restreinte, du moins dans nos campagnes. C'était la batterie de cuisine.

Encastré dans l'embrasure de la fenêtre : l'évier (le **lévié** ou **pierre à eau** ou, plus simplement, la **pierre**). Il constitue l'un des points importants de la cuisine et même de l'habitat. C'est essentiellement une table de pierre calcaire évidée, formant cuvette de telle sorte que les eaux usées s'écoulent vers l'extérieur par une **rigoulate** traversant le mur. Cette pierre supportait dans un angle, le seau contenant l'eau pour la cuisine, la vaisselle et également la toilette. Suspendue au-dessus du seau, accrochée dans l'embrasure de la fenêtre, la **casse** (le bassin), en cuivre jaune servant à puiser l'eau du seau.

Sur la pierre, quasiment en permanence, une cuvette en tôle émaillée qui jouait le rôle de cuvette de toilette. Egalement suspendu au mur, près de l'évier, le torchon, c'est-à-dire l'essuie-mains et la serviette de toilette **la serviette à débarbouiller.** Entre les deux fenêtres étaient accrochée la glace au cadre perlé, en plâtre bruni, qui était utilisée pour la toilette.

Il ne faut pas omettre, près de la caisse à bois, la comtoise à poids que l'on remonte toutes les semaines et dont le balancier de cuivre oscille derrière sa lentille de verre.

Les murs sont, contrairement à ceux du vestibule, tapissés d'un papier peint fort défraîchi, d'une teinte plutôt foncée. Sur le mur du fond, accroché par la bretelle, le fusil de chasse, pendu hors d'atteinte des mains imprudentes des enfants ; près de lui la cartouchière garnie. De l'autre côté de la cheminée, au-dessus d'une porte accédant à un escalier qui grimpe au grenier, la tête empaillée d'un jeune chevreuil au museau effilé, victime sans doute de l'arme voisine.

Pour compléter la description de cette pièce, ajoutons qu'au-dessus de la table de nuit est fixé un calendrier, sorte de vide-poche en carton fort où apparaît le visage épanoui d'une fillette aux joues bien roses, qu'elle doit certainement à la Phosphatine Fallières dont elle brandit une boîte. Premiers envahissements de la publicité, offerts aux étrennes par l'épicier du village à ses clients fidèles.

Le sol de la cuisine, comme celui du vestibule, est constitué par des dalles de pierre.

Le plafond enfumé laisse paraître à travers ses solives de chêne, le plancher de bois blanc du grenier.

Un jambon enveloppé dans un sac de toile de chanvre est pendu par un clou à l'une de ces solives, non loin de la cheminée.

Cette cuisine est sensiblement la même dans toutes les demeures du village. Elle tient dans l'habitat rural la place fonctionnelle. C'est la seule pièce chauffée pendant la saison froide. C'est le seul point d'eau intérieur. Telles sont, je crois, les deux raisons primordiales pour lesquelles s'y déroule la majeure partie de la vie familiale.

Sa table y accueille toute la famille, voire les passagers, pour les repas.

Sa vaste cheminée voit s'y rassembler en demi-cercle, à la veillée d'hiver, six ou huit personnes devant son âtre flamboyant.

Son évier y joue le rôle de cabinet de toilette pour toute la famille.

Enfin, le père et la mère y ont leur lit. Le berceau de l'enfant en bas âge y trouve également place. C'est bien souvent dans la cuisine que le paysan vient au monde et c'est là aussi qu'il y rend le dernier soupir.

LA CHAMBRE

Sa surface est sensiblement la même que celle de la cuisine. Bien que l'on y vive moins, elle est cependant d'un aspect plus confortable. Le sol y est en plancher de chêne ciré. Le plafond de plâtre dissimule ses solives. Les deux fenêtres sont garnies de vitrages de tulle ou de guipure. Les murs sont tapissés de papier à fleurs qui prétendent représenter des grappes de lilas.

Le mobilier est plus restreint.

Face à la porte, la cheminée, beaucoup moins volumineuse que celle de la cuisine, montre son âtre meublé de deux chenets à boule de cuivre et **propre comme un sou neu.** Le tablier ou plutôt la tablette, imitation de marbre rose, supporte une garniture de cheminée qui comprend au centre la pendule avec personnage en bronze doré sur socle en marbre noir et, de part et d'autre un candélabre doré, à quatre branches.

A droite de la cheminée, dans l'angle de la pièce, un lit, muni également de son tour de lit, mais d'un tissu plus riche et plus frais, décoré de motifs à grandes fleurs d'un coloris assez sombre. Ce lit est en noyer ciré. Par ses rideaux entrouverts apparaît le volumineux édredon dans sa taie de satinette rouge surmontant un nombre imposant de matelas et lits de plume superposés.

A la tête du lit, la table de nuit, également en noyer, avec sa tablette de marbre blanc et un petit napperon de dentelle sur lequel on a posé un petit vase de pâte de verre bleu.

Au pied du lit, une peau de sanglier, doublée et montée sur un tissu rouge, est utilisée comme descente de lit.

L'armoire en chêne massif, est à gauche de la cheminée, avec ses deux portes pleines à deux panneaux et sa corniche à moulures.

L'espace situé entre les deux fenêtres est occupé par la table de toilette, toujours en chêne, avec tablette de marbre blanc sur laquelle sont disposés les différents éléments du service de toilette : large cuvette, cruche, porte-savon (vide) en épaisse faïence blanche ornée de fleurs bleu pâle.

Au-dessus de cette table, un miroir au cadre doré, de petites dimensions, est accroché au mur.

Au centre de la pièce, une table ronde, en chêne, à pieds tournés. Elle peut recevoir deux ou trois allonges intercalées et, ainsi développée, grouper autour d'elle une bonne douzaine de convives. Six chaises rustiques en fruitier, à fond paillé, l'entourent.

Dans l'angle, contre la fenêtre, un fauteuil Voltaire tapissé de velours rouge frappé dit velours d'Utrecht, est partiellement recouvert d'une dentelle.

Au-dessus de la porte d'entrée, une énorme tête de sanglier (**de sanguié**) semble surgir du mur, la gueule ouverte, les crocs menaçants. Il a tout loisir de se contempler dans la belle glace rectangulaire au cadre doré placée en face de lui sur la cheminée.

Sur la table centrale, un dessous de plat à musique en garnit le centre ; sur son plateau de faïence bleue représentant une scène champêtre genre Fragonard, on a posé un grand vase garni d'un bouquet de fleurs séchées de chardon bleu et de statice, plantes ornementales cultivées au jardin.

L'éclairage de la chambre est assuré le cas échéant par une suspension, appareil d'éclairage pendu au plafond, au-dessus du centre de la table, et supportant une lampe à pétrole.

Comme on le voit, la chambre joue à la fois chambre à coucher et salle à manger. On la dénomme d'ailleurs tout simplement : **la chambre.** La famille n'y vit pratiquement pas. Elle n'est utilisée qu'en cas d'événement important : l'arrivée d'un visiteur, ce qui est rare ; un baptême, une première communion, un mariage, la fête patronale. C'est aussi dans cette pièce que le corps d'un défunt est exposé avant l'enterrement.

LE CABINET

Une porte, située dans la cuisine, au pied du lit, donne accès à un petit cabinet (petit par rapport aux autres pièces) d'environ 2,50 m sur 5 m, dont le sol est dallé et le plafond plâtré. Ses murs sont tapissés de papier orné de petits bouquets de fleurs genre Pompadour. Il est éclairé par une fenêtre donnant sur le potager. Il contient deux lits simples, en fer rond et peint. Une armoire en chêne massif et deux chaises complètent l'ameublement. Au mur, une gravure extraite d'un magazine illustré, sous verre, dans un cadre noir.

Ce sont les enfants qui couchent dans cette pièce, sans cheminée, sans feu mais avec le cul du four qui apporte périodiquement sa chaleur.

LES BATIMENTS D'EXPLOITATION

Après cette étude rapide sur les bâtiments d'habitation, considérons ceux dits d'exploitation, qui constituent les dépendances.

Ils comprenaient deux corps de bâtiments disposés perpendiculairement l'un à l'autre et formant fer à cheval avec la maison d'habitation. Comme cette dernière, leurs murs sont construits en pierre du pays et leur toiture couverte en tuiles plates.

LES GRANGES

La grange est un bâtiment destiné à stocker la récolte de céréales (ou de fourrage) en attendant son utilisation.

Au centre : l'aire en terre battue.

A chaque extrémité de cette aire, une porte à deux battants en chêne. Celle donnant sur la cour est suffisamment haute et large pour livrer passage à une charrette chargée de gerbes ou de bottes (de paille ou de foin). Dans un battant, une porte pouvant donner accès à

une personne est pratiquée. On peut ainsi pénétrer dans la grange sans être tenu d'en manœuvrer les grands battants. D'autre part, la fermeture des grandes portes peut être réalisée de l'intérieur. Ce système de fermeture est variable suivant les bâtiments. Il peut être réalisé par une sorte de balancier de bois manœuvré de l'intérieur et qui, en position verticale, rend les deux battants solidaires. Ce dispositif peut être remplacé par un simple jeu de targettes en fer, actionnées verticalement et verrouillant les portes, en haut au linteau de bois, en bas à un socle de maçonnerie. La petite porte est fermée par une serrure.

Ces portes, très lourdes, sont cependant d'une manœuvre facile grâce à un système d'étriers fixés sur la poutre constituant le chambranle et formant charnière. Le poids de la porte repose sur un socle de béton creusé en cuvette dans laquelle pivote le montant externe.

La porte située à l'autre extrémité de l'aire, donnant sur le verger, possède, elle aussi, deux battants, mais est beaucoup moins haute et moins large. Elle permet l'aération de la grange pendant les travaux de battage des gerbes au fléau (plus tard à la batteuse) et de vannage des grains (tarare, van, etc...). Elle permet, en outre, d'accéder au verger.

L'espace situé de chaque côté de l'aire est destiné à recevoir les gerbes nécessaires de céréales qu'on y entasse jusqu'à hauteur des entraits supportant les fermes de la toiture. Ce sont les **pôtées.**

L'ETABLE

On y pénètre par une porte en chêne en deux parties superposées (dite porte coupée), permettant tout en fermant la partie inférieure pour interdire l'accès à l'étable, de maintenir la partie supérieure ouverte afin d'aérer et d'éclairer le local.

Deux lucarnes à chassis vitré sont percées dans le mur du fond. Le sol est cimenté (on rencontre cependant encore au début du siècle, beaucoup d'étables en terre battue) et légèrement incliné vers une rigole qui recueille le purin et l'achemine vers le tas de fumier entassé à proximité immédiate, dans la cour. A gauche de la porte sont disposés auges et ratelier prévus pour dix bêtes.

Les auges construites en briques et en ciment, reçoivent la ration alimentaire de la vache (betterave fourragère cuite, mélangée à menue-paille : **anquieu**). Au-dessus des auges, le ratelier qui reçoit le fourrage. La boisson est, en hiver, apportée au **siau**, posé sur la litière, à la tête de l'animal.

De part et d'autre de l'auge sont scellés deux anneaux de fer auxquels la vache est attachée, par une chaîne à trois ou quatre branches et à clavettes lui interdisant d'aller **gormander** dans l'auge de sa voisine.

Le mobilier de l'étable est très réduit : un tabouret de bois à trois pieds, la **selle**, sur lequel on s'assied pour traire et que l'on transporte de pis en pis... le seau de lait d'une main, la **selle** de l'autre.

Dans un coin, un balai, une fourche et un ou deux bâtons qui interviennent parfois pour assurer la discipline dans le troupeau à la sortie ou à l'entrée dans l'étable.

« L'ECURIE AUX CHEVAUX »

Une porte coupée comme celle de l'étable y donne accès.

Le sol est également cimenté et, dans le mur du fond, brillent deux lucarnes vitrées.

A droite de l'entrée, les mangeoires et le ratelier construits suivant les mêmes principes que ceux de l'étable. La hauteur au-dessus du sol est toutefois légèrement plus importante et tient compte du bétail qui l'utilise.

A remarquer que le cheval, animal plus noble, constituant pour le laboureur l'élément principal de l'exploitation, jouit d'une espèce de considération qui n'est pas dévolue aux autres animaux de la ferme. Il a une mangeoire et non pas une auge comme la vache ou le porc. Il a une bouche et non pas un grouin ou une gueule.

Ceci dit, revenons à notre écurie. Elle est aménagée pour quatre chevaux. Des bat-flanc fixes, en bois, délimitent les emplacements individuels, pour éviter que des coups de sabots (**des coups de savate**) soient éventuellement échangés entre voisins.

Le mode d'attache est différent de celui de la vache. Il est réalisé par un seul anneau fixé sous la mangeoire et auquel est adaptée une chaîne dont l'autre extrémité s'accroche par un mousqueton (ou une clavette) à la têtière du cheval.

Un autre système est réalisé par une barre de fer rond scellée verticalement sur la maçonnerie de la mangeoire et sur laquelle glisse l'anneau terminal de la chaîne d'attache. L'animal peut ainsi se coucher et se relever sans être limité dans ses mouvements par sa chaîne.

Le mobilier de l'écurie est simple et se réduit en pratique au coffre à avoine constitué par une vieille maie de chêne dont on a préalablement vérifié l'étanchéité du coffre pour éliminer les chances de pillage du grain par les rongeurs. Une mesure de fer blanc d'une contenance de cinq litres sert à doser la ration du cheval.

Accrochés à trois ou quatre potences fixées au mur au cul des chevaux, sont disposés les harnachements (collier, selle, harnais, etc).

Un balai de bouleau, une fourche à fumier attendent dans un coin l'heure de la litière.

Ne quittons pas l'écurie sans remarquer, accrochés aux solives du plafond, au-dessus des animaux, les nombreux nids d'hirondelles. Ces éternelles voyageuses sont, heureusement, protégées par les campagnards. Elles portent bonheur dit-on et, au printemps, leur retour est attentivement suivi.

L'éclairage de l'écurie, comme celui de l'étable, n'est pas réalisé à poste fixe. Rien

d'autre que la lanterne portative ; soit la lanterne à bougie, soit, plus tard, la lanterne tempête.

LE POULAILLER ET LA SOUE

Le même local est affecté aux volailles et au porc.

Le poulailler comporte un perchoir reposant *sur le sol battu et appuyé au mur. Sorte* d'échelle à cinq ou six barreaux sur lesquels se perchent trente ou quarante volailles environ.

Elles s'y réfugient pour dormir côte à côte et font en général bon ménage. A gauche, contre le mur, sont aménagées une douzaine de niches garnies de paille : les niches à œufs où les poules vont déposer leur ponte.

La soue, habitation du porc, est séparée du reste du local par une cloison maçonnée d'environ 1,50 m de hauteur. Dans cette cloison est aménagée une porte de bois permettant l'accès à l'animal et l'entretien de sa litière.

Enfin, l'auge est construite de telle sorte que l'on puisse ravitailler le porc sans qu'il soit besoin de pénétrer dans sa case.

Il existe plusieurs combinaisons plus ingénieuses l'une que l'autre pour répondre à ces impératifs. En voici une dite : **auge à tambour.** Elle est constituée essentiellement par un cylindre de fonte creux, horizontal, duquel on a supprimé le quart de la surface latérale. Le quart supérieur est mobile et, en décrivant un mouvement de rotation, peut venir prendre la place extérieure ou intérieure en glissant sur les deux cercles latéraux. L'autre moitié inférieure au cylindre est fixe et noyée dans la maçonnerie de la cloison ; il constitue l'auge proprement dite. Quand le quart mobile repose en avant, le porc a accès à l'auge mais ne peut toutefois s'engager à l'extérieur. Par contre, quand ce quart mobile est relevé, il permet de déverser la nourriture dans l'auge tout en interdisant l'accès de l'auge au groin vorace et brutal.

Quand l'auge est approvisionnée, on rabaisse le quart vers l'avant et dom pourceau peut déguster sa pâtée.

A droite de la porte, un coffre en bois contient son et farine de seigle entrant dans la composition du menu du « pachyderme ».

Seule, l'aire de la soue est cimentée.

« VINEE »

Elle fait partie du même corps de bâtiments. La vinée renferme : la **baignoire**, grand cuveau ovale servant lors des vendanges à convoyer le raisin de la vigne à la ferme ; la **goulotte** servant à déverser dans la cuve, le raisin préalablement foulé au pied dans la baignoire (**la banoire**) ; les cuves pouvant contenir respectivement 15,22 et 23 hl de raisin foulé en attendant le pressurage.

La ferme ne possède pas de pressoir. Ce matériel, comme la batteuse du reste, appartient en commun à plusieurs exploitants ou à un particulier qui se déplace avec son matériel de ferme en ferme à la demande des utilisateurs.

LES REMISES

Les remises n'ont pas en général, d'affectation particulière. Elles sont utilisées suivant les besoins et les saisons pour abriter une *partie du gros matériel pendant les périodes* d'inutilisation : faucheuse, rateleuse, extirpateur, charrue, charrettes, herses, etc. et du petit matériel comme faux, râteaux, brouettes, échelles, etc.

LA COUR

Ce qui frappe d'abord le regard dans la cour de ferme, c'est le tas de fumier. Or, il faut comprendre que ce fumier est le seul élément naturel dont dispose le laboureur pour amender sa terre, que son prix de revient est nul, qu'il est donc nécessaire pour lui de le récupérer et d'en tirer profit. Rien ne doit être perdu dans la ferme. D'autre part, songeons que tout le travail effectué est manuel, que le seul moyen de transport pratique dont on dispose c'est la brouette, que le plus rationnel pour le paysan est donc de stocker cet engrais naturel, le plus près possible de sa source, donc près de l'étable, donc dans la cour ; cela lui permet d'économiser temps et fatigue.

LA CITERNE

Contre la maison d'habitation on trouve la citerne.

La commune de Channes est bâtie sur l'un des points culminants du département et la construction des puits entraîne des travaux trop importants. (Trois puits communaux fournissent de l'eau potable au pays). D'où la nécessité de construire des citernes, pour la récupération des eaux pluviales. La plupart des fermes en possèdent une ; celle qui nous concerne n'est autre qu'un puits creusé contre le bâtiment, dont les parois et le fond sont cimentés. Elle peut contenir de 25 à 30 m3 d'eau. Au-dessus du sol, ce réservoir est protégé par une margelle analogue à celle d'un puits. Elle est constituée par quatre dalles de pierre posées sur chant et qui proviennent vraisemblablement de la Côte d'Or (peut-être Etrochey). Ces quatre pierres sont scellées entre elles par une ferraille. Sur cette margelle sont fixés les montants de fer supportant le treuil de bois actionné par une manivelle. Du fait de son faible diamètre, on l'appelle **un moulinet.** Il est surmonté d'un toit à deux versants en tôle qui le protège de la pluie. Sur le moulinet s'enroule la chaîne, à laquelle on accroche un seau pour puiser l'eau. Cette eau est utilisée pour la boisson, la cuisine et, également, pour abreuver les chevaux et vaches pendant les périodes de grand gel ou de grande sécheresse, la mare voisine, le **sou**, étant alors inutilisable.

Dans certaines fermes, on a remplacé dès 1905 environ, l'utilisation du treuil par celle de la pompe à godets qui alimente avec moins de peine et plus rapidement l'auge de pierre voisine servant d'abreuvoir au bétail.

L'ENTREE DE CAVE

La cave a son entrée dans la cour. Cette entrée est contrôlée par une porte de chêne pleine, à deux battants, fermant à clef, reposant sur une maçonnerie de pierre et s'ouvrant sur un escalier également de pierre. Sa largeur est suffisante pour permettre le passage d'une pièce de vin (environ 1,30 m).

La cave s'étend sous toutes les pièces d'habitation sauf le four et le cabinet. Sa voûte de pierre locale atteint deux mètres vingt de hauteur. Des chantiers formés de respectables poutres de chêne supportent les fûts (vin et cidre). Contre une partie de la paroi verticale sont aménagés des casiers à bouteilles construits en briques et dans lesquels sont rangés côte à côte et tête bèche, **béchvatées**, les bouteilles des bonnes années.

La cave est éclairée, et surtout, aérée par trois soupiraux (**des larmiers**) donnant sur le potager et deux autres ouvrant sur la cour. De place en place, sont scellés à la voûte de gros crochets de ferraille utilisés vraisemblablement pour manœuvrer au palan les lourdes futailles pleines (?). Un rayonnage supporté par de gros clous très longs, implantés dans la muraille, reçoit l'outillage usuel nécessaire dans une cave : un ou deux maillets, une pipette pour prélever par la bonde un échantillon de vin, un tire-fond pour arracher les bondes trop résistantes.

LE CLAPIER

Les cabanes à lapins ou **baraques à lapins** sont adossées au mur de clôture sur la rue. Leur construction est des plus rudimentaires. Le plus souvent casiers en planches superposés et juxtaposés d'environ 50 × 50 × 50 cm, munis chacun d'une porte grillagée dont les charnières sont fréquemment réalisées par des morceaux de vieux cuir récupéré et la fermeture assurée par un simple tourniquet de bois. Comme toiture : tôle ou planches. Chaque case contient une litière de paille et peut servir de domicile à un ou deux lapins ou à une mère avec ses petits. Une auge de bois, ou le plus souvent, une vieille écuelle ou un vieux plat désaffecté reçoit la nourriture quotidienne.

LA FOURNATE

A proximité de ces cabanes et de la soue se trouve la **fournate**. C'est un fourneau à poste fixe de cinquante centimètres d'arête, construit en briques et pouvant recevoir une imposante marmite de fonte d'un diamètre respectable : 70 cm environ, fermée par un couvercle mobile. On y fait cuire l'**amble aux vaches** (betteraves tranchées et menues-pailles) et aussi la **pâtée au couchon** (pommes de terre et son et farine d'orge).

A l'avant, ce fourneau comporte une ouverture par où l'on introduit les bûches de bois. La fumée s'échappe à l'opposé par un tuyau de tôle bien souvent manquant.

LE BUCHER

La remise à bois s'adosse également au mur de la clôture. On y entasse les bûches débitées à la longueur voulue pour être utilisées dans l'âtre ou le fourneau. Sous ce hangar couvert d'un toit de tuiles, sont également rangées une ou deux **bourrées** de brindilles de bouleau qui serviront à allumer le feu. On y trouve aussi le chevalet, la scie à bois pour tronçonner les bûches, le merlin, la mailloche et les coins pour les fendre.

LES GRENIERS

Le « **grenier à grain** ». Il se situe au-dessus des pièces d'habitation. On y accède par un escalier de bois (échelle de meunier). Il est éclairé par des lucarnes basses, vitrées, ouvrant au ras du plancher, sur la cour.

Des sacs de blé debout, serrés les uns contre les autres ; un tas d'avoine en vrac, mais délimité par des planches sur chant posées sur le plancher pour qu'il ne se régale pas partout. Une bascule dite **bascule à sas** qui sert à régler à 100 kg le poids des sacs. La **brouette à sas,** le diable, pour le transport ou plutôt le déplacement des sacs pleins. La pelle à grain, pelle en bois creusé, à bords relevés, pour la manipulation du grain.

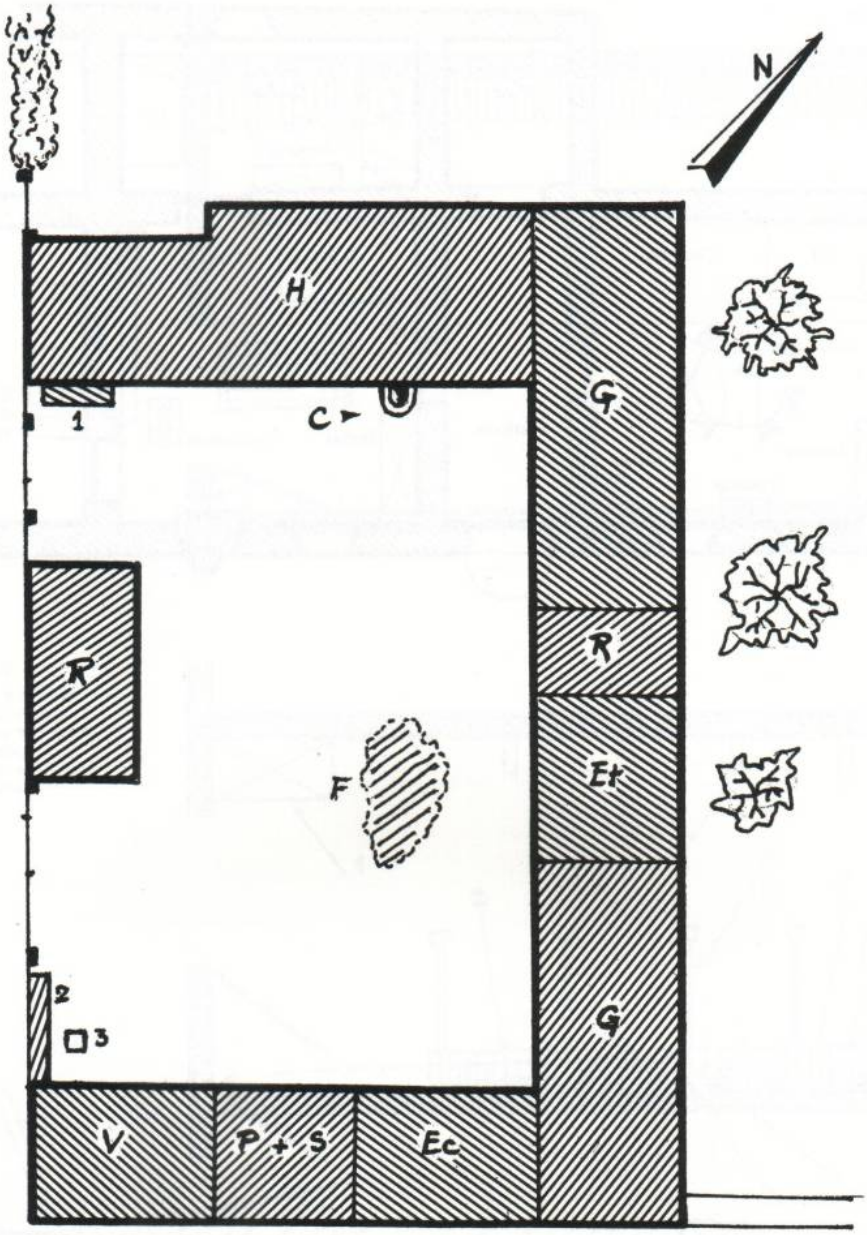
On y voit aussi, au fond, quelques vieux coffres délaissés, une vieille table, des bancs boiteux, un rouet, un chariot d'enfant, tout un cimetière de vieilles choses qui déjà sont délaissées pour faire place au plus moderne et qui feront, plus tard, la fortune des amateurs ou des chiffonniers.

On ne peut quitter le grenier sans un regard admiratif à la robuste charpente du toit, offrant son remarquable enchevêtrement de poutres équarries à la main, et aux assemblages de maître.

LES SINOS

Au-dessus de tous les locaux compris dans les bâtiments d'exploitation (sauf les granges) se trouvent également des greniers en grande partie occupés pour le stockage du fourrage (foin de pré ou luzerne, sainfoin, trèfle, lupuline, minette, etc.) pour l'alimentation du bétail en hiver. Ce sont les sinos. On y accède par des échelles amovibles dressées à la demande, contre le mur. Ces sinos sont fermés par des portes pleines, basses, ouvrant vers l'extérieur, au-dessus des portes des écurie et étable.

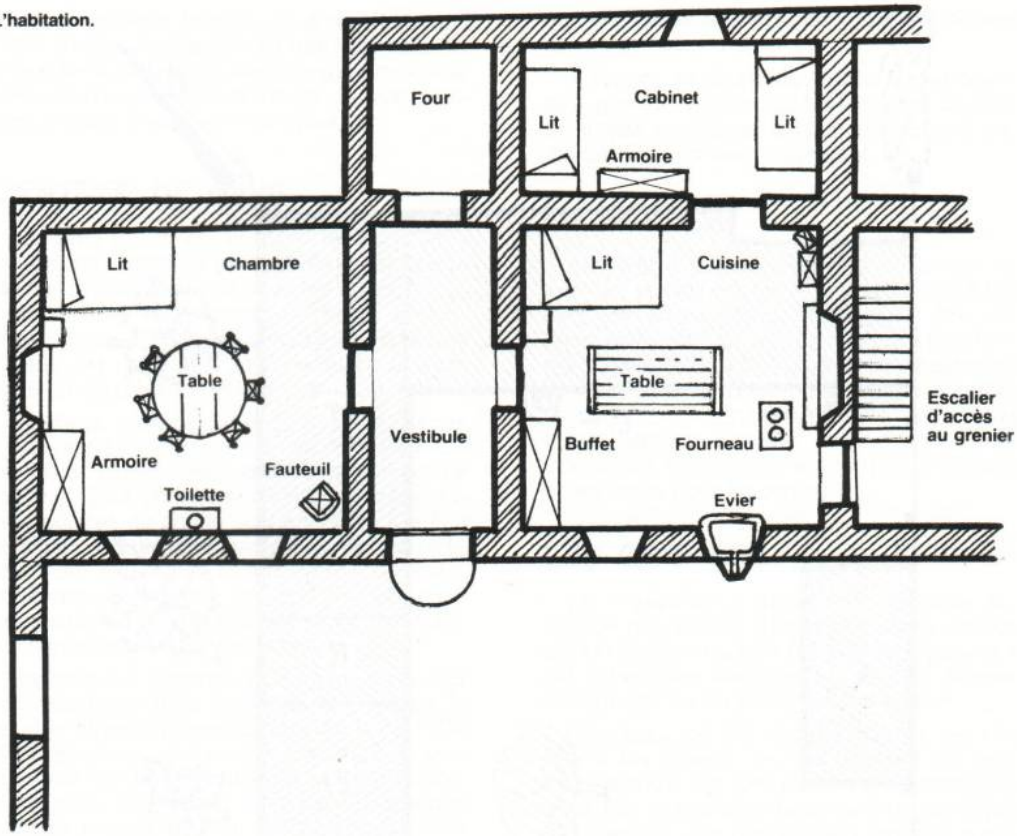
Pierre DOUSSOT.



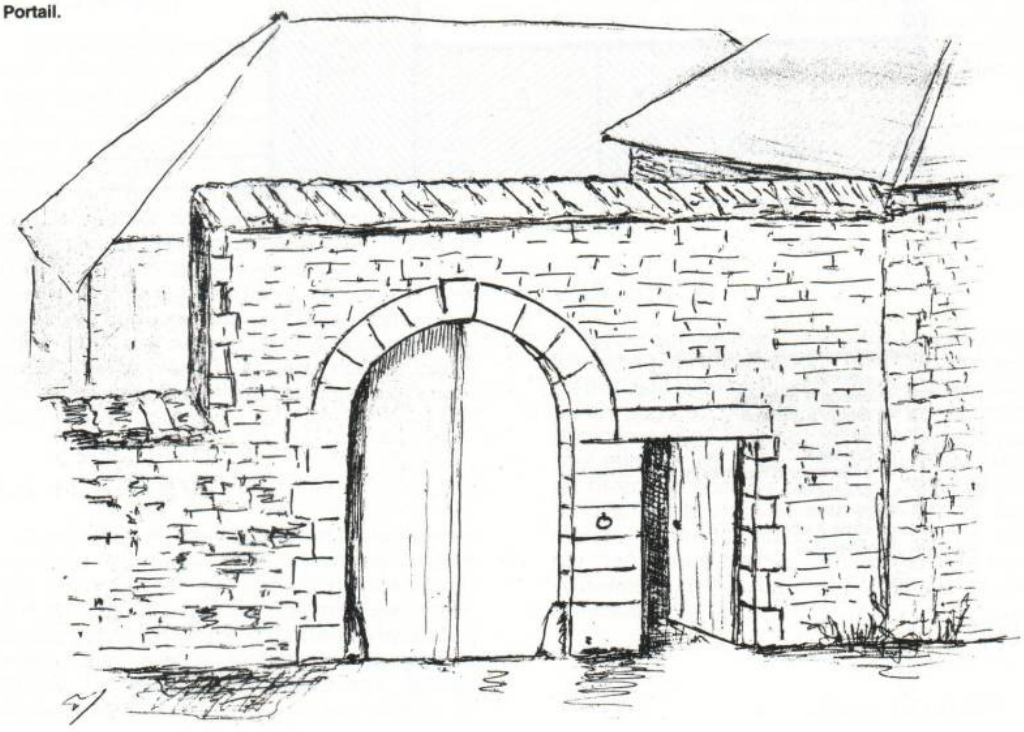
Plan schématique de la ferme :

C = citerne
Ec = écurie à chevaux
Et = étable à vaches
F = fumier
G = granges
H = bâtiments d'habitation
P = poulailler
R = remises
S = soue à porc
V = vinée

L'habitation.

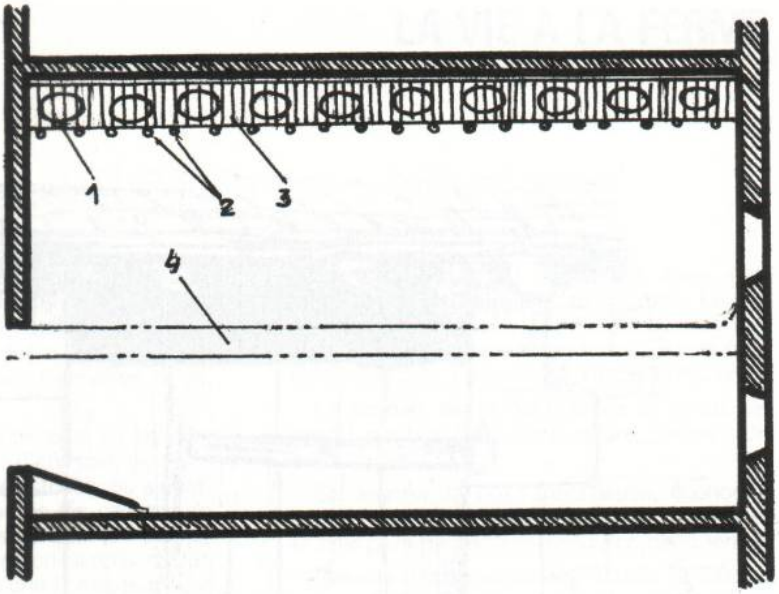


Portail.



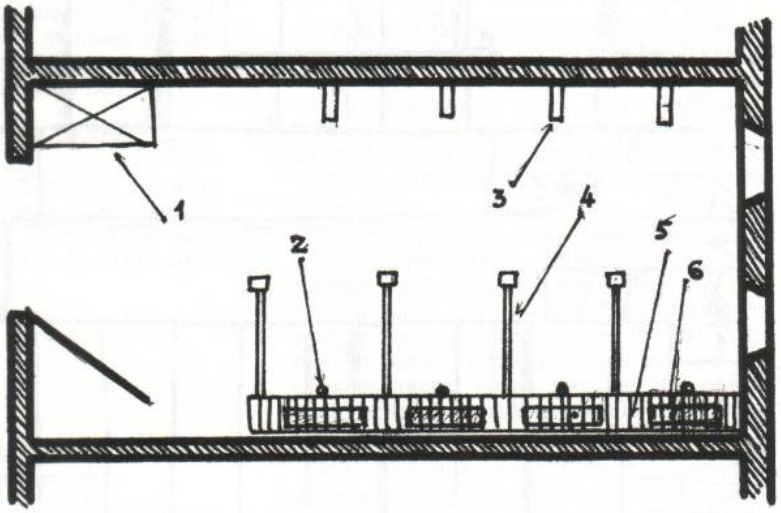
— ETABLE —

1) Auge
2) Anneau d'attache
3) Ratelier
4) Rigole à purin



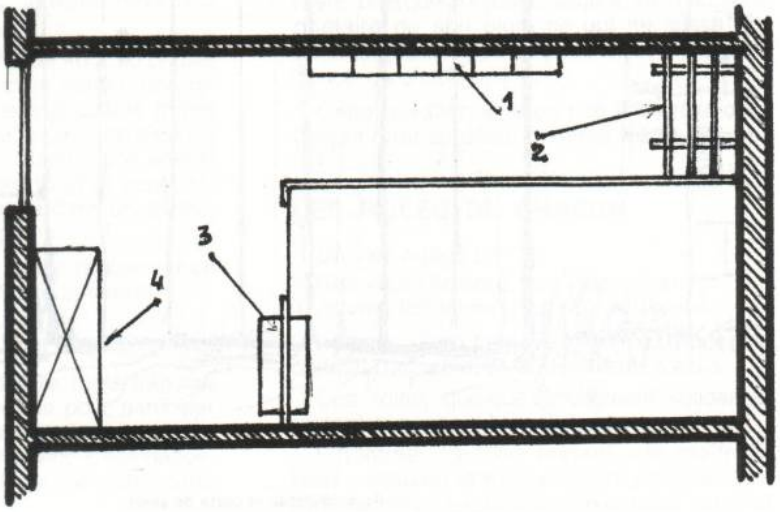
— ECURIE —

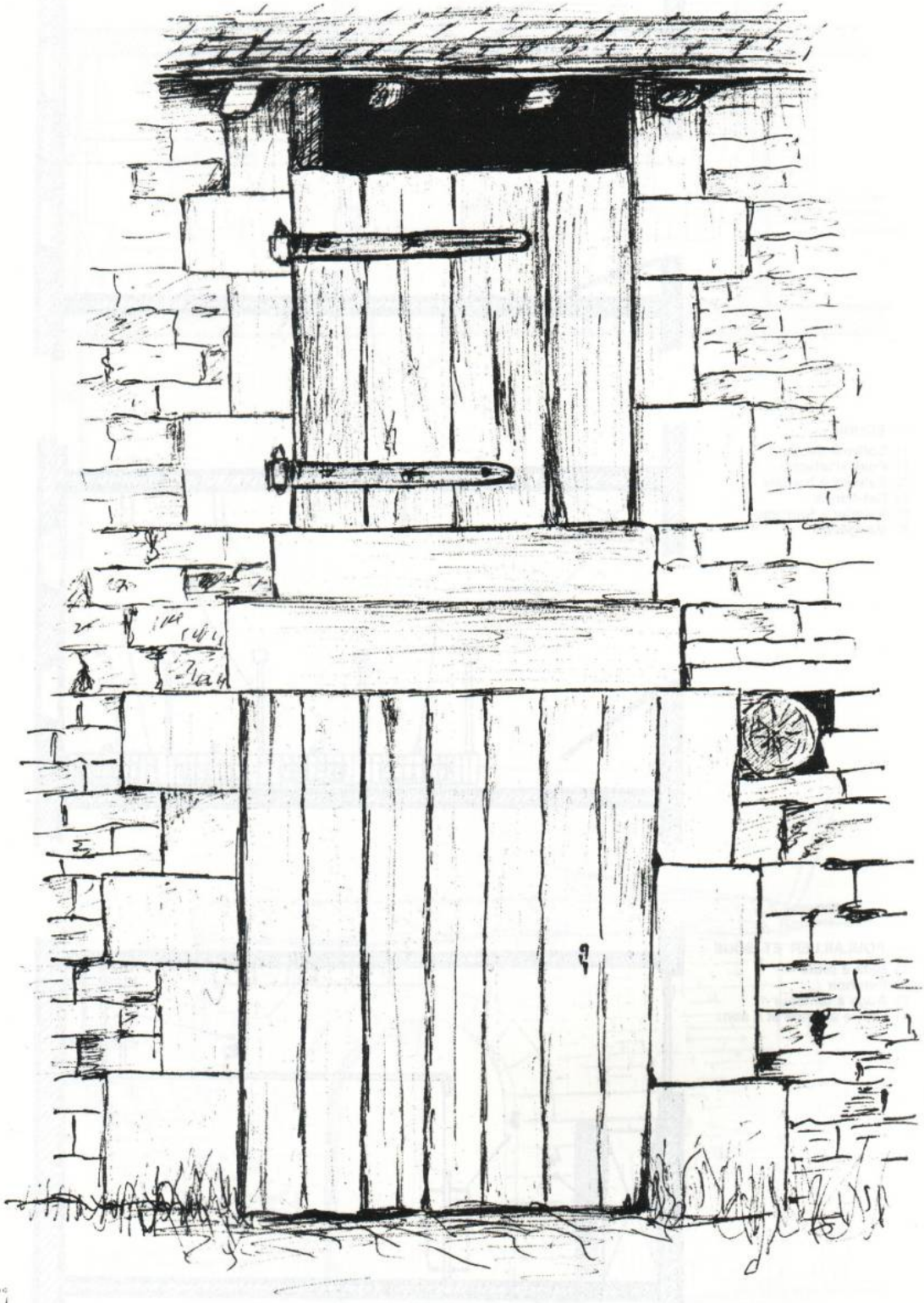
1) Coffre à avoine
2) Point d'attache
3) Ratelier à harnais
4) Bat-flancs
5) Ratelier à fourrage
6) Mangeoire



— POULAILLER ET SOUE

1) Nids à œufs
2) Perchoir
3) Auge à tambour
4) Coffre à farine et à son





Porte d'étable et porte de sinot.

LA VIE A LA FERME

La ferme est située à l'entrée du village. Elle est desservie par un chemin communal empierré de cailloux où les roues des charrettes tracent, par endroits, des ornières parallèles. Ce chemin, à quelques kilomètres de là, va se perdre sur la côte.

Devant la ferme, de l'autre côté du chemin, une mare, le **sou** du bout d'en haut, où viennent s'abreuver chevaux et vaches, où s'ébattent tout le long de la journée les canards de la ferme, et où les enfants vont parfois pêcher les grenouilles. Ils utilisent un simple chiffon rouge crocheté au bout d'une ficelle tendue à l'extrémité d'une baguette de coudrier.

Au-delà de la mare, une haie vive. Puis les champs qui, très loin, escaladent la côte, étalant, suivant la saison, leurs multiples rectangles dorés, verts ou bruns, coupés, çà et là de petites garennes de bouleaux ou de pins.

LES TERRES

La ferme est d'une importance certaine pour l'époque : quatre-vingts arpents (environ trente-cinq hectares), dont 17 **faites** de vigne (un hectare), trois arpents et demi de pré, et le reste en bois.

Un verger et un potager aux abords immédiats de la ferme.

LE CHEPTEL

A l'écurie, 3 chevaux : un percheron et deux boulonnais : Pompon, Gentil et Bijou.

A l'étable, 6 à 10 vaches fournissant en moyenne 10 litres de lait par tête et par jour, et 6 à 10 veaux par an.

Dans la soue, un porc, toujours renouvelé dès son abattage.

La basse-cour comprend de 40 à 50 poules (avec deux coqs pour tout le sérail), une dizaine de canards, une demi-douzaine d'oies (et un jars) ; quelquefois une paire de dindons (des **codroux**). Quant au clapier, son effectif est variable et oscille entre vingt et trente lapins. Au colombier, aménagé dans un sineau, six ou huit couples de pigeons.

Toute l'économie de la ferme repose sur ce noyau qui doit faire vivre toute la famille.

LA FAMILLE

Le grand-père, sexagénaire mais toujours valide, qui ne « renacle » pas pour participer encore activement aux travaux des champs et donner le coup de collier quand c'est nécessaire. Cest **lou pépé.** Il est né dans cette ferme. Il y mourra.

La grand-mère, un peu moins âgée mais encore solide. Les ans l'ont courbée. Le travail aussi. Toujours coiffée de son bonnet blanc bordé de dentelle tuyautée. Elle ne peut rester inactive. Les enfants l'appellent la Nini.

Le fermier, le fils qui a repris la ferme. Un grand gaillard sec, fort, sobre, calme. Un sage.

Sa femme, la bru : travailleuse, économe, active, qui sait compter comme son homme, et tirer parti de chaque ressource de la ferme.

Deux enfants seulement. (Dans le village, de nombreux ménages en ont trois ou quatre). Un fils, l'aîné, et une fille, sains, élevés à bonne école.

Parfois, à la saison des foins, de la moisson, des vendanges, on fait appel à un journalier recruté dans le village ou dans le pays voisin. Quelquefois aussi, pour soulager la maîtresse de maison, une femme de journée vient, à l'occasion de gros travaux ou d'événements extraordinaires (maladie, accouchement, etc.).

L'harmonie règne entre jeunes et vieux et les désaccords sont rares et passagers. Dans de très nombreuses familles, l'aïeul, tant qu'il restera valide, continuera à jouer un rôle important sinon primordial dans la gestion du bien et dans l'organisation des travaux. Ses conseils, quand ce ne sont pas des ordres, sont docilement suivis et chacun s'incline devant son autorité.

Il y a là certainement, d'abord un sentiment de respect filial, un sentiment de famille, mais aussi une obéissance commandée bien souvent par des soucis d'intérêts où les questions d'héritage ne sont pas étrangères. Le père reste presque toujours jusqu'à sa mort, propriétaire de son bien, ce qui ne laisse aux enfants que fort peu de possibilités d'indépendance ou d'indiscipline.

Cette question joue un rôle primordial dans l'esprit rural du début de notre siècle.

LES ROLES DE CHACUN

Un vieil adage dit :
« Tant vaut l'homme, tant vaut la terre ;
Tant vaut la femme, tant vaut la ferme ».

Il définit assez bien les rôles réciproques de chacun dans la maison de culture d'alors.

Ces rôles, quoique étroitement solidaires, restent cependant bien distincts.

L'homme, tout en restant « le maître à bord » assume la responsabilité de toute l'activité externe : exploitation de la terre, achat et

entretien du matériel, des bâtiments, acquisition des terres et du gros bétail, organisation et réalisation des travaux. Ainsi, tout est ordonné en temps et en heure, dans les meilleures conditions et aux moindres frais. C'est lui le patron. Allez à la ferme en son absence. On vous répondra : « Le patron n'est pas là ». Il faut voir ça avec « le patron ». Son autorité est reconnue et indiscutée.

La femme, elle, a la charge d'orchestrer le rythme et l'harmonie de la vie quotidienne. Elle doit veiller à la bonne marche de la maison et organiser le travail de la ferme « intra muros ». Indépendamment de la famille proprement dite (et éventuellement du personnel pour sa nourriture et son entretien), elle doit s'occuper de l'étable, de la laiterie, de la porcherie, de la basse-cour, du clapier, des chiens et des chats, du potager, ce qui ne la dispense pas — quand besoin est — de se mêler aux travaux des champs. Elle participe alors à la fenaison, au bottelage (avant l'apparition de la moissonneuse-lieuse), elle aide au chargement et au déchargement des gerbes à la récolte, à l'entretien des vignes, au façonnage des fagots, etc.

La femme a bien souvent une tâche rude, pénible, voire ingrate, en raison surtout des faibles moyens qui sont à sa disposition.

Elle peut certes, être secondée dans ses travaux, par les parents ou beaux-parents, vivant sous le même toit ; et par les enfants, dès qu'ils en ont la possibilité physique.

Mais parfois, au lieu de la soulager dans sa besogne, les parents, quand l'âge les rend impotents et les enfants en bas âge ou maladifs, ne font qu'accroître ses soucis et ses difficultés.

A cette époque, le malade, l'infirme, le vieillard impotent, reste au milieu des siens. C'est alors, pour la femme, une lourde charge supplémentaire.

De la naissance à la mort, toute l'existence s'écoule sous le toit familial. En cas de santé chancelante, les soins sont dispensés sur place et suivant des méthodes et des moyens plus ou moins rationnels.

La femme accouche dans la cuisine. Le vieillard y meurt.

Mais revenons à notre ferme pour y suivre et comprendre ce que peut y être la vie quotidienne.

Les travaux répondent à des impératifs divers. Leur programme ne peut se tracer sur une journée ni sur une semaine ni même sur un mois. Il faut les considérer sur l'ensemble d'une année.

Chaque saison entraîne des travaux spéciaux. La vie rurale est essentiellement tributaire des conditions atmosphériques et doit se plier aux exigences et aux possibilités du moment. La participation fréquente de la femme aux travaux saisonniers déséquilibre obligatoirement le rythme de ses occupations ménagères. Cette participation se situe principalement en été avec la moisson, mais aussi au printemps avec le déchardonnage, la fenaison, et à l'automne avec la récolte des pommes de terre, des betteraves et, enfin, la vendange. Elle s'accomplit au détriment des travaux ménagers qui sont fortement réduits au strict minimum indispensable, et ce, d'une façon irrégulière. L'entretien du linge par exemple (raccommodage, lessivage, repassage) s'effectue pendant la morte saison. D'autre part, les problèmes de ravitaillement, de cuisine, de confection des repas, sont quotidiens. Les soins aux animaux, la traite, sont permanents et restent sensiblement les mêmes d'un bout de l'année à l'autre.

LE LEVER

L'angélus sonne ponctuellement, l'été à cinq heures, l'hiver à six heures. C'est le signal de l'éveil du village.

C'est l'heure du lever à la ferme ; parfois même plus tôt : l'homme pour s'occuper des chevaux, la femme pour aller traire. Bien souvent c'est elle qui est la première debout.

ON S'HABILLE

Par dessus sa chemise de chanvre à la toile rude et inusable, coulissée jusqu'au col, à manches couvrant à demi le bras, la femme passe un jupon en drap de laine ou encore, bien souvent, en **droguet** (1), froncé et s'agrafant à la ceinture. Elle endosse ensuite le caraco de drap foncé, gris ou brun, à manches longues, boutonnées au poignet, fermé au col et fermé sur le devant par de nombreux boutons. Par dessus les basques du caraco, elle noue le cordon de son **devantier** — tablier de toile bleue —. Puis elle enfile des bas de grosse laine noire ou bleue, tricotés à la main (aux aiguilles) maintenus un peu au-dessus du genou par un « bout de coulisse » ou plus rarement par des élastiques — des jarretières —. Ensuite, elle chausse des savates ou chaussons de laine, tricotés également, à semelles de drap, coupées et cousues à la maison (2).

L'homme, qui porte une chemise de toile ou de coton, enfile son pantalon de velours à côtes, brun en général, bien souvent rapiécé aux genoux et au fond, d'un carré de velours différent. Pendant les chaleurs de l'été, le velours est remplacé par de la toile bleue ou noire. Le pantalon est maintenu par une ceinture de cuir fabriquée par le bourrelier du village. L'hiver, il porte un gilet de drap foncé, à manches de satinette noire, ou une veste de drap, à col rabattu, boutonné devant. Casquette sur la tête, été comme hiver. Aux pieds, chaussettes de grosse laine tricotées, sabots

1) **Le droguet.** Tissu de laine dont la trame est en fil de coton. Ce tissu est très résistant et très chaud, il permet l'absence d'autre sous-vêtement (culotte). La laine en est teinte en bleu-marine, rouge brun ou vert foncé. A défaut de souplesse, sa solidité est telle qu'on trouve encore aujourd'hui des tabliers de travail retaillés dans ces vieux jupons de droguet. Il était fabriqué dans la région de Chaumont et de Langres.

2) Par-dessus sa chemise, la femme porte l'hiver, pour se mettre au lit, une camisole, vêtement de coton, genre corsage quant à la coupe, qui descend seulement jusqu'aux reins et qu'elle retire à son lever.

couverts de cuir, semelle cloutée, fabriqués également au village et qui l'attendent près de la porte du vestibule. Il sort et descend vers l'écurie.

LA BOTTE AUX CHEVAUX

Dès son arrivée à l'écurie, le fermier commence à garnir le ratelier. Une botte de foin (sainfoin ou luzerne) quatre kilos environ par tête. Il cure ensuite les chevaux. Ce travail consiste à retirer à la fourche, crottin et paille souillés par l'urine, à les charger sur la brouette et les évacuer dans la cour sur le tas de fumier. Ensuite, il régale sous le cheval de la paille fraîche. Enfin c'est le pansage : toilette du cheval à l'aide de l'étrille, de la brosse de chiendent et (parfois) du peigne à crins. Ce travail terminé, il conduit le cheval, soit à l'abreuvoir, dans la cour, soit à la mare voisine : « il le mène à boire ». L'hiver, pendant les grands froids, il faut casser la glace sur la mare gelée ou bien porter à boire aux chevaux à l'écurie : en moyenne deux seaux par bête. Il arrive fréquemment que le cheval se rende seul à l'abreuvoir et, après boire, rentre docilement et directement retrouver son râtelier. Enfin, après un coup de balai de bouleau pour parachever le nettoyage de l'étable, chaque cheval reçoit dans sa mangeoire, sa ration d'avoine prélevée dans le coffre à grain.

L'hiver, tous ces travaux sont effectués à la lumière artificielle bien rudimentaire : soit lanterne d'écurie alimentée par une bougie, soit plus tard, lanterne « tempête » au pétrole, plus perfectionnée, plus maniable, **clairant** mieux et, surtout, moins dangereuse à utiliser dans ces locaux où paille et bois dominent.

Maintenant les chevaux « **is ont ce qu'i y eux faut** ». Le paysan regagne la maison pour y déjeuner. N'y-a-t-il pas déjà une grande heure qu'il est levé ?

LA TRAITE

De l'eau tiède dans un seau pour laver le pis de ses vaches plus ou moins souillé pendant la nuit, le seau à traire en fer blanc, la couloire... et la fermière, sabots aux pieds, se rend à l'étable (on dit aussi « l'écurie aux vaches ». Les bêtes sont encore pour la plupart couchées sur leur litière et il faut, par la voix et par les gestes plus ou moins caressants, les faire lever. Ce qui ne suscite pas toujours une obéissance immédiate. Les pis sont lavés. Se glissant entre les bêtes, la fermière s'installe dans un équilibre relatif, assise sur son escabeau à trois pattes reposant sur la litière, le seau à traire entre les genoux. Elle procède à la traite proprement dite. Et l'on entend, se mêlant au bruit confus des chaînes d'attache secouées par les bêtes impatientes, le bruit du lait jaillissant des mamelles en jets cadencés.

Le seau, à demi rempli de lait, d'une main, l'escabeau de l'autre, la femme s'achemine de pis en pis, tantôt bousculée ou serrée entre deux arrière-trains de voisines en bisbille, tantôt cinglée au visage d'un coup de queue d'une vache qui s'émouche. Pour éviter ce contact douloureux et malpropre, il lui faut prendre la précaution d'immobiliser la queue en la ficelant au jarret de la bête à traire.

Il faut plus d'une heure pour la traite.

Le tabouret est alors abandonné dans un coin de l'étable et, portant ses seaux de lait (environ 30 litres pour ses six vaches), la femme regagne la maison. Après prélèvement pour la consommation journalière, le lait est transvasé dans des pots de grès, dans la laiterie s'il en existe une, ou plus simplement dans un coin de la cuisine. Il est alors mis en présure pour la fabrication des fromages. Puis c'est le nettoyage des seaux et couloire qu'on retourne pour les égoutter. Et c'est fini ce matin, pour la traite. On recommencera ce soir ; en été, au retour de la pâture ; en hiver, vers six heures.

LE GOÛTER DU MATIN

Il faut maintenant penser à faire « à goûter » pour tout à l'heure.

D'abord, allumer le feu (3) dans la cheminée. Vider l'âtre des cendres qui, la veille, se sont accumulées entre les chenets. Puis une poignée de paille. Dessus, des brindilles de petit bois sec prises dans le fagot puis une ou deux bûchettes fendues de préférence, pour que ça prenne mieux. Le feu est « monté ».

On accroche à la crémaillère la chambrière pour, tout à l'heure, supporter la poêle. Enfin on frotte l'allumette au soufre, à l'odeur suffocante. Le feu flambe.

La femme place une marmite d'eau sur la plaque du foyer, devant la flamme. Maintenant elle épluche un ou deux oignons, met une bonne cuillerée de saindoux dans la poêle à longue queue, la fait fondre sur la flamme, posée sur la chambrière. L'oignon frit. Ensuite une casserole d'eau chaude dans la poêle.

La soupière est sur la table avec de fines tranches de pain. On vide le contenu de la poêle sur le pain, on ajoute du lait cru qui vient d'être trait. La soupe trempe. Elle est prête. Le patron peut rentrer.

Quand il revient « de ses chevaux » il trouve la soupière fumante qui l'attend. Il se sert. Deux assiettées. Puis un morceau de pain, du fromage (frais, l'été ; passé, l'hiver). Un verre de vin du pays, « de l'an passé ». C'est tout. C'est vite fait. Il échange ses sabots contre de grosses chaussures de cuir entretenues au suif, redescend à l'écurie, harnache les chevaux, attelle et part aux champs. Il n'est bien souvent que sept heures.

Il est rare, surtout en été, que le couple déjeune en même temps, chacun ayant son travail distinct.

La femme, à son tour, va déjeuner. Elle vient de préparer « les patates au cochon ». Il

3) Parfois, pour éviter de rallumer le feu, le lendemain matin, on met « couver » les braises en les recouvrant dans l'âtre d'une certaine quantité de cendres. Le lendemain, on remet ces braises à découvert, quelques brindilles dessus et, à l'aide du soufflet, on ravive le foyer qui donne rapidement un feu plus vif.

faut emplir un chaudron de fonte d'une quinzaine de litres, de pommes de terre et d'eau, l'accrocher à la crémaillère, à la place de la chambrière, afin que la cuisson soit terminée pour l'alimentation des poules et du porc.

Son déjeuner aussi est très simple et très rapide. Une assiettée de soupe ou bien du lait cru versé dans une assiette sur des tranches de pain.

Le grand-père et la grand-mère, malgré les ans, sont levés très tôt — l'habitude de vivre avec le soleil —.

La grand-mère sert la soupe, le reste de la soupière, qu'elle a mise un peu à réchauffer. Le grand-père, après la soupe, complète son déjeuner d'un morceau de pain et d'un « bout » de fromage ; mais du fromage tellement sec, presque cassant tellement il est dur, qu'on le conserve pour lui spécialement et qu'il apprécie plus que n'importe quel autre fromage ! Parfois un verre de vin pour « faire couler » et, la dernière bouchée avalée, il disparaît, descend à la cour où il a toujours quelque chose à faire : scier du bois, le fendre, l'entasser à l'abri, ou bien encore curer les lapins, réparer une palissade, remettre un **fuchiau** à une échelle, renfoncer un tonneau, épointer ses paisseaux pour la vigne, faucher une brouette de luzerne pour les lapins.

Dans les moments de presse, tant que ses jambes pourront le « mener », il attelle encore et part aux champs comme le fils. **I faut-i bin qu'l'ouvrage al se fasse.**

LA TOILETTE

La toilette n'occupe, hélas, qu'une place très restreinte dans les occupations journalières. Elle est même parfois — et est restée longtemps — totalement négligée dans le programme quotidien.

Quand on lui consacre un moment, elle se trouve réduite au strict minimum. Sur l'évier, une cuvette de grès ou, plus souvent, de tôle émaillée blanc. De l'eau froide, été comme hiver. Un morceau de savon de Marseille. On reste habillé bien sûr. On trempe un coin de la serviette « à débarbouiller » dans la cuvette ; on frotte un peu le savon dessus, on se passe le linge sur la « figure » sans trop s'attarder ; on rince ; on s'essuie ; tout cela avec la même serviette. Pour les femmes, un coup de peigne, les cheveux dénoués, devant la petite glace accrochée entre les deux fenêtres, contre l'évier. On regroupe les cheveux sur la nuque, en queue de cheval et, avec une certaine dextérité, on « enroule » son chignon sur le derrière du crâne et on l'arime à l'aide d'une demi-douzaine d'épingles à cheveux, suivant l'importance de la toison. L'opération réussit plus ou moins bien et, en cas d'insuccès, les cheveux se déroulent ; on « perd son chignon ». Parfois on n'a pas le temps de le refaire tout de suite et l'on reste échevelée pour finir le travail en cours.

Tout cela est donc très rapidement terminé car à cette époque la toilette ne demandait ni grand temps ni produits de beauté.

Toutefois, si la semaine s'est écoulée sans pouvoir sacrifier quelques instants à la toilette, on lui accordait plus de temps le dimanche matin avant le départ pour la messe, à laquelle assistaient en principe toutes les femmes. C'était aussi la seule occasion de « se montrer » en public et d'y paraître avantageusement (4).

4) La toilette qui occupe une toute petite place dans les occupations journalières en milieu rural, se trouve parfois même totalement négligée.

Fort heureusement, on lui accorde plus de temps et plus d'attention le dimanche où, par respect des croyances religieuses, les gros travaux sont réduits à l'indispensable.

La toilette dominicale se déroule également à la cuisine, sur l'évier. Quel autre endroit pourrait en être le théâtre ? Les moyens sont cependant différents. On utilise de l'eau tiède. On néglige la petite cuvette d'émail blanc pour une baquet de bois plus volumineux, et permettant de mieux décrasser le visage et cou, particulièrement exposés aux saletés au cours des travaux journaliers. Parfois, mais pas toujours, hélas ! la chevelure reçoit un nettoyage complet au savon.

On apporte plus de soin au chignon, confectionné avec plus d'attention et qui doit rester en place, au moins jusqu'au retour de la messe tout en servant, ce jour là, de point d'appui au chapeau ou à la **capote,** coiffure légère maintenue sur la tête par deux rubans de tissu se nouant sous le menton.

Et puis, le dimanche, on se parfume. Un peu d'eau de Cologne sur le visage. Tout produit parfumé est désigné comme du **sentibon.** « Tu t'as mis du sentibon ». On se « met » de la brillantine sur les cheveux, sorte de pommade translucide, grasse, outrageusement parfumée. Cet onguent possède en outre la propriété indéniable de retenir bien plus facilement la poussière sur la chevelure...

Chez les jeunes filles, les soins de toilette, surtout de coiffure, sont plus poussés. Indépendamment de ces raffinements (?), certaines ont recours au fer à friser, afin d'apporter à leur chevelure un attrait supplémentaire, en décorant leur front ou leurs tempes de tire-bouchons passagers que fait disparaître la première pluie.

La coiffure des enfants offre moins de variantes.

Chez la fillette, la coiffure consiste en une ou deux nattes, tressées, tombant dans le dos. La natte est arrêtée à son extrémité par un petit ruban, mais le plus souvent par un simple « bout de coulisse ».

En cas de bagarre avec les gamins, à la sortie de l'école, la natte est le point faible, facilement préhensible par l'adversaire et particulièrement visé.

Le dimanche, les nattes disparaissent. Les cheveux, peignés dans le dos sont retenus par un ruban blanc, rose ou bleu, en un large nœud sur la nuque ou sur le dessus de la tête. Une petite faveur (petit ruban très étroit) dont la couleur est assortie à celle du ruban orne quelquefois d'un petit nœud les cheveux des tempes.

Mais la chevelure n'en est pas pour cela toujours plus propre, et il est fréquent que sous ces rubans, elle abrite poux et lentes, dont l'absence de soins élémentaires de propreté favorise la multiplication. Les lotions d'érythrée petite centaurée, restent souvent impuissantes à débarrasser le cuir chevelu de ces indésirables bestioles. Il existe un autre moyen, mécanique celui-là, le peigne fin, qui ramène entre ses dents quelques parasites, mais reste aussi peu efficace pour obtenir un résultat définitif.

Les garçons portent toujours les cheveux courts, parfois coupés ras, à la tondeuse, mais plus souvent rognés très courts, aux ciseaux par la mère ou par la grand-mère. Risques : « escaliers », qui, pourtant, rompent la monotonie de la coiffure ! Avantages : les poux y trouvent moins facilement asile.

La toilette masculine est au moins aussi rudimentaire et négligée. Au retour des champs, le paysan se passe les mains à l'eau (souvent à l'abreuvoir pendant l'été) avant de rentrer à la maison. Quelquefois un peu d'eau aussi sur le visage, et c'est tout pour la toilette quotidienne. Savon et rasoir n'interviennent qu'une fois par semaine, sauf événement imprévu. En l'occurence le dimanche. Peu d'hommes se rasent eux-mêmes. Dans ce cas c'est le rasoir à lame, le « sabre » qui est utilisé.

Chaque samedi, en fin de journée, ou rarement le dimanche matin, on « va au perruquier ». Il en existe un dans chaque village. Le métier de perruquier est évidemment exercé par un paysan ne possédant que peu de terres et de vignes et qui s'est spécialisé dans cette branche afin d'amé-

liorer ses conditions d'existence. Seul, ce métier n'est pas suffisamment rémunérateur pour faire vivre celui qui l'exerce.

Une barbe seule coûte quatre sous (vingt centimes).

Une coupe de cheveux seule, revient à six sous.

Pour retenir et encourager sa clientèle, le perruquier offre un abonnement annuel donnant droit, pour six francs, au rasage hebdomadaire du samedi soir, et à une coupe de cheveux mensuelle. En outre, en cas d'événement imprévu, si le client est tenu « d'aller en route » (de sortir du pays) au cours de la semaine, il a droit à un rasage gratuit.

Le salon de coiffure est réduit à sa plus simple expression et se tient, en pratique, dans la cuisine même du perruquier, si possible près de l'évier. Une demi-douzaine de chaises y ont été rassemblées ou, mieux, un ou deux bancs de bois qui absorbent plus de clients.

Le client prend place, à son tour, sur une chaise, au milieu des mèches de cheveux tombés des têtes précédentes, tandis que le perruquier fait mousser dans un bol, un morceau de savon trempant dans un peu d'eau tiède, qu'il agite avec le blaireau. Quand il a obtenu une mousse suffisamment abondante et consistante, le patient est invité à tenir sous son menton, le plat à barbe en faïence décorée ou en étain, destiné à recevoir les parcelles de savon qui pourraient s'échapper du blaireau pendant le savonnage de la barbe. Bol d'une main, blaireau de l'autre, le perruquier savonne les joues tout en entretenant une conversation suivie, sur les événements du jour ou de la semaine. (Le salon de coiffure est un peu pour les hommes ce que le lavoir est pour les femmes).

Notre homme étant bien savonné, on le débarrasse du plat à barbe et le praticien passe quatre ou cinq fois la lame de son rasoir sur une lanière de cuir, tendue, et préalablement garnie d'un léger support de pâte Zéolithe perfectionnée, pour l'entretien du tranchant des rasoirs.

Et le rasage commence : un passage en descendant, un coup de blaireau savonneux, un passage en remontant, une caresse de la main sur chaque joue, pour sentir « si ça gratte enco » et le client peut disposer. Du revers de la main il essuie le savon qui peut avoir été oublié sur son visage, paie ses quatre sous, et part quelquefois avec une ou deux estafilades, qui témoignent du moins qu'il a eu son rasage hebdomadaire. Quand les épanchements sanguins sont trop importants, le perruquier a toujours en réserve dans sa poche du papier à cigarettes (car il fume, même en cours d'exercice). Il en coupe une feuille ou deux et en applique un morceau sur la joue saignante. Radicale recette et peu onéreuse.

Pour une coupe de cheveux, le client s'assied à califourchon sur la chaise, s'appuyant des avant-bras sur le dossier, et du menton sur les avant-bras. Position peu confortable pour le patient, mais pratique pour le perruquier. Un torchon est jeté sur ses épaules et son dos.

La tondeuse n'apparaît que timidement dans les campagnes. Jusque là, le perruquier travaille aux ciseaux. La coupe est d'ailleurs simple et la même pour tous, sauf peut-être la longueur du cheveu sur l'avant du crâne, coupé plus ou moins long, suivant le goût de l'individu.

On ne va pas se faire coiffer. « On va se faire couper les cheveux ».

Il faut ajouter que ciseaux, peigne, tondeuse, ne sont soumis à aucune désinfection entre les clients. Le blaireau, l'eau savonneuse servent pendant toute la séance et se promènent sur toutes les faces sans être renouvelés, ni nettoyés après chaque façon. La serviette ou le torchon non plus, n'est pas changé après chaque coupe et, rangé avec rasoir et autres instruments à la fin de la soirée, il est certainement réutilisé pour la séance suivante.

Au début du siècle les vieillards à longue barbe sont nombreux ; les barbes propres sont malheureusement plus rares. Le tabac à priser dont l'utilisation est fort répandue (même chez les femmes) contribue pour une large part à cette malpropreté.

Le perruquier ne connaît la visite des garçons que quand la barbe commence à leur pousser. A ce sujet, j'ai recueilli l'anecdote suivante.

On raconte encore au village qu'à cette lointaine époque un jeune adolescent, quelque peu simplet, mais désespérant sans doute de jouir un jour d'un peu plus de considération auprès des filles, veut, quoiqu'imberbe encore, faire l'homme, et décide un beau jour de s'aller faire raser comme les hommes, chez le perruquier.

Ce dernier connaissait bien le garçon. Il lui fait bon accueil et, son tour venu, l'invite à prendre place sur la chaise de paille. Il le savonne copieusement et, consciencieusement, affûte son rasoir, et... le rase, mais avec le dos du rasoir raclant savamment la mousse savonneuse de bas en haut, puis de haut en bas, comme il a coutume de le faire pour ses clients.

« Eh bin, te vla-t'y biau à c't'heure ! C'coup là tu peux aller la voir, ta blonde » lui dit-il en empochant ses quatre sous.

« Ma foi, n'empêche, répond le garçon, en se caressant les joues du revers de la main, n'empêche que je m'sens tout d'même bin mieux comme ça ».

Toujours sur le chapitre du perruquier, les paroles d'une « scie » chantée à cette époque, dans le but de mettre un terme aux discours d'un orateur trop prolixe.

« La barbe c'est quatre sous
Les cheveux c'est six sous
Six et quate sous, ça fait dix sous.
Deux sous pou moi, ça fait douze sous.
La barbe c'est quate sous
Les chveux c'est six sous ».
etc...

Ce refrain confirme les tarifs annoncés plus haut et montre en outre que le pourboire existait déjà.

Comme élément de comparaison on peut ajouter qu'un commis de culture gagnait quarante sous par jour (nourri) et que la journée de travail variait de dix à quatorze heures.

LES ENFANTS

L'heure de l'école approche. Chaque jour scolaire (5) un peu avant huit heures, la cloche de l'église tinte quelques coups. C'est l'instituteur qui appelle ses ouailles comme le fait chaque dimanche le curé pour la messe et les vêpres (6).

Les enfants ne sont pas récalcitrants pour quitter le lit quand leur mère les appelle. Bien souvent, la toilette est, elle aussi, trop rudimentaire. L'évier en est également le théâtre. Même cuvette, même savon, même « serviette ». On se débarbouille le bout du nez. L'eau est froide, hiver comme été ce qui n'engage guère à prolonger l'opération. L'eau chaude, l'hiver, donne, dit-on, des engelures.

Les enfants s'habillent. Filles et garçons portent des bas de coton noir montant au-dessus du genou, retenu par des « élastiques » ou une simple tresse, afin qu'ils ne tombent pas sur les chevilles (des bas qui « coulent »). Le « gamin » porte une culotte courte descendant légèrement au-dessous du genou et maintenue par des bretelles (le drame des boutons de bretelles qui s'arrachent...). Cette culotte est très souvent taillée dans de vieux vêtements par la couturière du pays ou plus simplement par la grand-mère qui se tire au mieux de ces travaux de ravaudage. En hiver, un petit paletot de même origine et de même facture que la culotte, à manches longues, à col rabattu et boutonné sur le devant par quatre ou cinq boutons souvent disparates. La « gamine » est vêtue d'une jupe longue comme celle de la mère. En hiver, un petit corsage, manches longues et boutonné sur le devant. Pour les deux sexes, l'été des chaussures de cuir montantes, à lacets — des **souilliers** — ou à boutons — des bottines — ou encore des chaussons bas à semelles de cuir. L'hiver, des sabots de bois cloutés, en provenance, évidemment, du sabotier du village. Dans certains ménages plus aisés, les enfants portaient des « **souilliers-sabots** », souliers de cuir à semelle de bois, cloutée également.

Débarbouillés, habillés, les enfants déjeunent à leur tour, avant de partir pour l'école. Assis au bout de la grande table, avec, devant eux, une assiettée de soupe : pain et lait

chaud. Parfois, ils se partagent le reste de la soupe matinale. Dans certains foyers, la grand-mère peut les gâter un peu. Elle pique pour chacun au bout d'un couteau, une tartine de pain qu'elle fait griller devant l'âtre. Il est bon d'avoir connu cette franche odeur de pain grillé, un peu âcre, envahissant la pièce. Même quand, devant une flamme trop vive ou par suite d'un stationnement trop prolongé, la tartine se met à brûler. Elle n'en est pas perdue pour autant. On gratte le charbon naissant et le pain n'en est que plus parfumé.

Le grille pain existe ; mais le couteau, c'est plus facile.

Et la cloche annonce l'heure de l'école. Vite les enfants endossent la blouse noire, leur « serviette » (7). Elle se boutonne dans le dos entre les épaules, opération qui demande le secours d'un tiers. Elle est uniformément portée par les enfants des deux sexes, à part quelques fillettes privilégiées qui bénéficient de blouses de couleur, moins solennelles, en général à carreaux bleus et blancs. Une ceinture, boutonnée en-dessous de la taille maintient la blouse. Cependant, bien souvent, la ceinture est en cuir, bouclée sur le ventre.

Les enfants partent, emportant leurs « affaires » : matériel scolaire restreint comportant, parfois un livre, un cahier, une ardoise, une règle de bois et, surtout, un plumier. Tout ce petit bagage est glissé sur le ventre, sous la ceinture, et on a ainsi les mains libres...

5) A Channes, les enfants sont appelés à l'école par quelques coups de cloche, le matin vers sept heures quarante cinq, l'après-midi vers midi quarante cinq, par l'instituteur.

A l'encontre d'autres villages où le bâtiment scolaire est surmonté d'un campanile (Bragelogne A. Arthonnay Y. La Loge-Pomblin A.) ou possède tout au moins une simple cloche fixée à une façade de l'école, Channes en est démuni. L'instituteur a donc recours à la cloche de l'église, heureusement située en face, de l'autre côté de la rue.

Cette coutume a subsisté jusqu'à la guerre mondiale 1914-1918.

On m'a conté l'anecdote suivante. A son retour des hostilités, l'instituteur déclara au Conseil Municipal qu'il acceptait de poursuivre cette coutume, à condition que la commune consentît à faire installer une cloche sur le bâtiment scolaire lui-même, afin de lui éviter le déplacement à l'église.

« Mais ma foi, bin sûr, pouquoi pas, répondit un conseiller. On fra même qu'la corde ale arrive à la tête de vote lit ».

6) Toutes les femmes et jeunes filles valides assistent à la messe chaque dimanche matin et aux vêpres ou la prière l'après-midi. Chacune avait en général sa place attitrée dans les bancs de l'église et repérée par l'apposition d'une plaque ou d'une petite fiche portant son nom, moyennant une redevance annuelle.

A Villiers-le-Bois, commune voisine de Channes, cette location s'élevait à deux francs, perçus contre reçu, par le comptable de la fabrique.

7) La serviette s'appelle aussi le tablier noir. Les garçons coiffent la casquette à pattes réunies sur le sommet. Quand il fait froid, ces pattes sont rabattues sur les oreilles et attachées sous le menton. Ils portent aussi, mais plus rarement, le béret. Les fillettes ont, pendant la mauvaise saison, un petit fichu de laine couvrant la tête et noué sous le menton après avoir fait le tour du cou. L'été, elles arborent un petit chapeau de paille souple, à bords larges, dont le fond est encerclé d'un ruban de couleur.

IL FAUT « GOÛTER » A MIDI

Quoi qu'on va i eux faire à goûter pou midi ? interroge la grand-mère. Car c'est elle qui, jusqu'à présent, et **tant qu'lou Bon Dieu voura bin,** est responsable de la cuisine, sous les directives de sa bru. Son tablier bleu attaché par un long cordon qui fait deux fois le tour de son ventre, son inséparable bonnet blanc noué sous le menton et laissant échapper quelques mèches grises sur la tempe, elle remet une bûche dans l'âtre. Il est essentiel de ne pas laisser « tomber » le feu.

Oui. On va refaire une potée. Deux ou trois choux du jardin, pommes de terre, carottes de même provenance, tout est prêt sur la table. L'eau commence à chanter dans la marmite, devant le feu.

Assise près de l'évier, devant la croisée, la grand-mère, lunettes sur le nez, épluche les légumes qui, un à un, tombent dans le baquet d'eau posé près d'elle sur le pavé. Un bon morceau de lard gras, un autre bon morceau de porc que la femme avait mis la veille « à dessaler ». La viande, les légumes, quelques épices, la potée est au feu. Elle va cuire doucement sous la surveillance attentive de la grand-mère. Savamment, elle alimentera le foyer, ajoutant en temps voulu bûches ou petit bois, afin d'obtenir une cuisson lente et régulière. Jouant des pincettes et de la pelle à feu, elle remet en place les tronçons de bûches qui se séparent au milieu d'une gerbe d'étincelles. Tirant les braises sur la plaque, ou au contraire les couvrant de cendre pour ralentir leur action, il faut une grande expérience pour obtenir un bon résultat.

La potée, doucement, bouillonne.

LES VOLAILLES

Poules, canards, oies, dindons, ont d'eux-mêmes quitté leur poulailler et se sont dispersés dans la cour, cherchant leur nourriture, explorant surtout le tas de fumier, refuge de larves et de vers, se hasardant même sous le pied des chevaux pour y picorer le crottin.

De grandes auges, fabriquées par le grand-père de quelques planches, sont en permanence à proximité du poulailler, dehors. La fermière a rechaussé ses sabots et portant la chaudière dans laquelle sont cuites les pommes de terre « au cochon », est redescendue dans la cour. Elle verse dans un seau quelques kilos de pommes de terre, y ajoute plusieurs poignées de farine de « trémois » (orge et avoine) et, à l'aide d'un pilon improvisé, fait d'un simple rondin de charme, elle mélange et écrase grossièrement le tout. Elle répartit cette pâtée encore fumante, dans les auges de bois, sur lesquelles, dans une bousculade générale, se précipitent les volailles, tout à l'heure éparpillées dans tous les coins de la cour. C'est une ruée accompagnée de cris divers et le repas ne se termine pas sans quelques coups de bec entre commères trop voraces. En un clin d'œil, tout est consommé. Parfois, pendant l'hiver quelques poignées de

grain : avoine ou « petit-blé », sont jetés à la volée dans la cour pour compléter le menu.

LES LAPINS

Séquestrés dans leurs cabanes, les lapins, dès qu'ils aperçoivent la fermière évoluant dans la cour, manifestent leur impatience et, debout sur leurs pattes de derrière, se dressent contre les portes grillagées, montrant la pelisse blanche de leur ventre affamé.

Aujourd'hui, c'est le grand-père qui, avec sa brouette et sa faux, est allé jusqu'au carré de **luizerne** proche de la ferme, couper de l'herbe pour les lapins. Poussant son véhicule dont la roue escalade les cailloux de la cour, la faux piquée dans le fourrage vert, le grand-père s'arrête devant les cabanes. Grand brouhaha chez le peuple aux longues oreilles. Chaque cabane reçoit ses poignées d'herbe au prorata de ses occupants. La brouette de luzerne est à demi vide. Parfois, un lapin trop gourmand tombe sur le sol quand s'ouvre sa porte. Profitant de sa liberté temporaire, il gambade à travers la cour où le grand-père, ayant pu l'attraper par les oreilles, met fin à cette escapade et lui fait réintégrer son domicile. La distribution terminée, le calme est revenu et l'on n'entend plus que le crissement des dents rongeant avidement les tiges de fourrage.

L'hiver, par suite d'absence de fourrage vert, les lapins reçoivent du foin de luzerne ou de sainfoin ou des betteraves fourragères, ou encore des carottes blanches dont ils sont très friands. Leur effectif est en général moindre qu'en été en raison justement du manque de fourrage vert.

Pendant les vacances les enfants vont « à l'herbe aux lapins », attelés à la brouette et récoltant le long des haies et des chemins les plantes sauvages dont les lapins sont également gourmands : le pissenlit dent-de-lion, la chicorée intybe, le salsifis des prés, la laitue vivace (jute) qui croît dans les vignes, les laiterons (largeottes), le liseron des champs (laignet), le plantain, le panais et la carotte sauvage, etc. Mais attention aux euphorbes, au mouron et à la mercuriale (la fouiraule) (8) qui, comme son nom le suggère, donne la colique et le gros ventre.

Les lapins demandent deux repas par jour.

LES PIGEONS

Les pigeons sont autonomes. Ils se nourrissent eux-mêmes sans qu'il soit nécessaire de s'en occuper. Il suffit de laisser leur colombier ouvert. L'hiver seulement, on dépose quelques poignées de maïs, de blé ou de **vosces** dans leur volière qu'il faut tenir à l'abri des rongeurs. Mais le reste de l'année, leur bande va s'ébattre dans la campagne environnante, pillant semences ou récoltes au grand dam des propriétaires qui, parfois résolvent ce délicat problème par un « coup de six » bien ajusté qui réduit l'effectif des pillards.

8) *Fouiraule* à Channes et à Maisons-lès-Chaource. *Chimée* à Saint-Thibault.

Pendant les jours ensoleillés d'été, leur bande s'étale paresseusement sur les toitures de la ferme, roucoulant au soleil et peut-être aussi, guettant une distribution imprévue de grain dans la cour.

Le pigeon revient toujours à son colombier. Il y pond, il y couve. Un couple fournit de 10 à 15 pigeonneaux par an.

LE PORC

Les soins demandés par cet animal sont beaucoup plus pénibles mais, en compensation, il est beaucoup plus rentable car c'est lui qui fournit à la ferme la presque totalité de la viande nécessaire.

La pâtée constitue sa nourriture essentielle. Pour procéder à sa préparation, la fermière utilise le reste des pommes de terre contenues dans la marmite et qui sont encore tièdes. Elle les répartit dans deux seaux, y ajoute de la farine de « trémois », puis toutes les eaux grasses récupérées ainsi que les déchets de cuisine inutilisables à d'autres fins, et le petit-lait en provenance de la laiterie après fabrication des fromages. Tous ces éléments sont écrasés au pilon, grossièrement mélangés jusqu'à obtension d'une pâtée homogène mais assez liquide, et transportés à la soue dans les deux seaux.

Armée d'un solide gourdin pour repousser les assauts éventuels et fréquents de l'animal qui en général se rue sur la nourriture, la femme ouvre la lucarne donnant accès à l'auge, se hâte de verser la pâtée, et referme bien vite, de crainte de subir une brutale poussée du groin vorace.

En fin d'après-midi, le porc reçoit une seconde ration analogue.

LES VACHES

Une étable bien gérée, bien exploitée, est à la base d'un bon rapport, le laitage constituant un important revenu de la ferme.

Nous avons vu le travail nécessité par la traite des vaches. Pour que la lactation soit bonne il importe que la nourriture des bêtes soit suivie d'une façon régulière et rationnelle. Le mode de nourriture est variable suivant la saison et suivant la nature de la végétation.

Le gardiennage

Quand les vaches peuvent trouver le long des chemins, dans les friches ou bien dans les prairies après leur fauchaison, une nourriture suffisante, elles ne mangent plus à l'étable et sont conduites à la pâture.

Le gardien ou la gardienne du troupeau varie suivant les disponibilités de la ferme.

Parfois un vacher communal, rémunéré par les propriétaires de bétail, rassemble les vaches et les conduit en troupeau, à la pâture. Il annonce son passage à son de trompe. Les vaches sont alors détachées, elles quittent l'étable et s'incorporent au troupeau. Après

environ quatre heures de pâturage, elles regagnent le village et retrouvent leur étable vers midi. Elles en repartent vers deux heures de **rlevée** (ce terme se rencontre dans les vieux actes d'état-civil de certaines paroisses) pour rentrer vers six heures du soir, heure à laquelle la fermière effectue la seconde traite.

Cette pratique n'est pas toujours générale. En son absence, le fermier fait assurer le gardiennage par les enfants s'ils sont disponibles. A partir de l'âge de huit ans un enfant est fréquemment employé à ce gardiennage. En général, il n'est pas seul mais avec un autre enfant de son âge. Ils sont en outre secondés dans leur tâche par un ou deux chiens de berger (chiens à vaches). A défaut des enfants, le gardiennage est confié à la grand-mère si elle est suffisamment valide, ou encore à un vacher (ou une vachère), employé par le fermier et qui, dans ce cas, assure souvent le travail de la traite, matin et soir.

Dix heures de pâture sont en général nécessaires quotidiennement pour que l'alimentation du bétail soit suffisante. Cette durée ne peut être immuable car elle varie avec la richesse du pâturage dont disposent les bêtes.

Le troupeau, en cas de gardiennage particulier, quitte la ferme en été vers sept heures du matin, après la traite, et y est ramené vers midi. Il repart à nouveau dès que le « goûter de midi » est terminé, vers deux heures, pour ne revenir que vers sept ou huit heures. C'est alors qu'a lieu la seconde traite.

Les enfants suivent à l'arrière du troupeau que le (ou les) chien(s) surveille(nt) également. Par temps incertain, les gosses prennent le capuchon, pélerine de drap noir munie d'un capuchon pointu qui coiffe la tête. Du bâton, ils caressent plus ou moins violemment l'arrière-train des vaches récalcitrantes ou paressant le long du parcours. Elles sont du reste, apparemment peu sensibles aux coups de trique et répondent plutôt aux invitations des chiens qui leur mordillent les jarrets, pour obtenir une obéissance plus rapide.

L'après-midi, les enfants emportent leur goûter : une ou deux tartines de pain garnies soit de confiture, soit de compote, soit de fromage frais, soit même, parfois, de saindoux saupoudré de sel. On rencontre parfois une grand-mère derrière seulement deux ou trois vaches, accompagnée d'un maigre chien, qui va conduire son faible troupeau pâturer le long d'un chemin. Elle emporte son « ouvrage » dans un petit panier qu'elle a au bras : une pelote de laine, ses aiguilles à tricoter, ses lunettes dans leur étui de carton et, parfois, un morceau de pain et fromage. Sous son bras, le grand et légendaire parapluie bleu. Elle ira s'asseoir sur une souche ou sur un talus, abritée du vent, du soleil ou de la bruine, par le grand parapluie déployé au sol. Près d'elle son vieux chien est couché, mais surveille le comportement des bêtes.

A chaque retour au village, les bêtes s'arrêtent, pour s'abreuver à la mare.

LA NOURRITURE A L'ETABLE

Quand les paturages sont devenus trop pauvres pendant la morte saison, le bétail reste à l'étable où il reçoit deux fois par jour sa nourriture. Le matin, après la traite ; le soir, avant la traite.

La nourriture matinale consiste en un mélange de betteraves fourragères découpées en fines tranches à l'aide du coupe-racines et de menues-pailles d'avoine ou de blé (de la balle d'avoine ou de blé). C'est ce qu'on appelle le « mélange à vaches » (9) ou l'**anquieu** (10) ou bien encore l'**amble** (11).

Ce mélange est fabriqué de la manière suivante. A l'aide d'une **charpeigne** (12) chargée sur une brouette, on transporte une cinquantaine de kilos de betteraves près du coupe-racines. Les betteraves doivent préalablement être remontées de la cave où elles ont été stockées pendant l'hiver contre la gelée. Coupées ensuite en tranches fines à l'aide du coupe-racines (actionné à la main), elles tombent en tas au pied de l'appareil, sur le sol du hangar. Sur ce tas on déverse la quantité nécessaire de menues-pailles que l'on mélange ensuite à la pelle de façon à obtenir une homogénéité aussi parfaite que possible. Ce mélange est ensuite transporté dans la grande marmite d'une contenance d'environ 80 litres, placée sur le fourneau à poste fixe, situé dans la cour : la **fournate.**

On y ajoute de l'eau couvrant le mélange et l'on replace le lourd couvercle de fonte sur la marmite. On garnit ensuite le foyer de brindilles et de bûchettes qu'on allume avec une torche de paille. Il faut ensuite surveiller le feu et l'alimenter jusqu'à complète cuisson.

Le lendemain matin, c'est donc un mélange **rafroidi** qui est servi aux vaches. On le puise au seau dans la marmite et on le verse dans l'auge individuelle à raison d'environ 10 kg par tête.

Ainsi, c'est un travail long, pénible et sale effectué en pataugeant en sabots dans la cour boueuse et la litière des bêtes.

Le soir, au moment de la traite, les vaches reçoivent, réparti dans leur ratelier, du foin de luzerne ou sainfoin. En outre, il leur est distribué une seconde ration de mélange, équivalente à celle du matin mais non cuite.

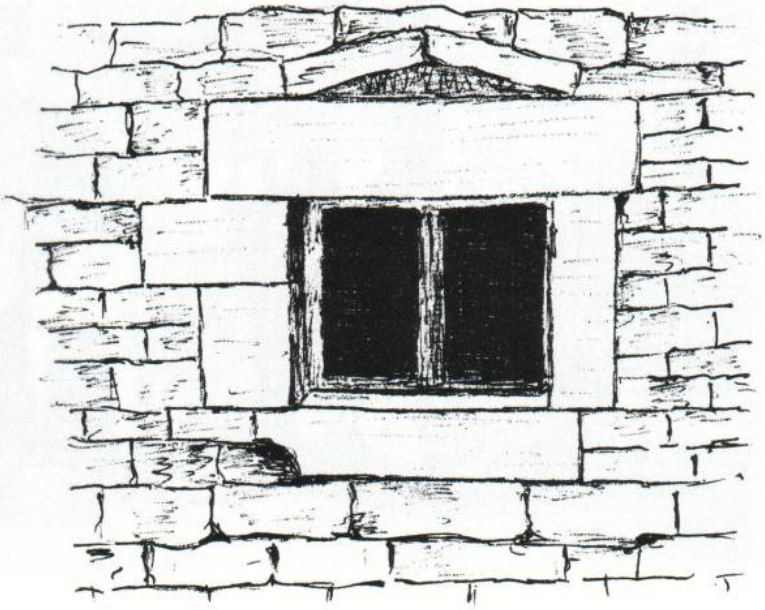
Enfin, quand les vaches ne quittent pas l'étable, il est nécessaire de les faire boire, soit en les détachant et les conduisant à la mare la plus proche, soit en leur portant de l'eau au seau dans leur auge. C'est un travail supplémentaire important et, le soir, effectué avec un éclairage très rudimentaire.

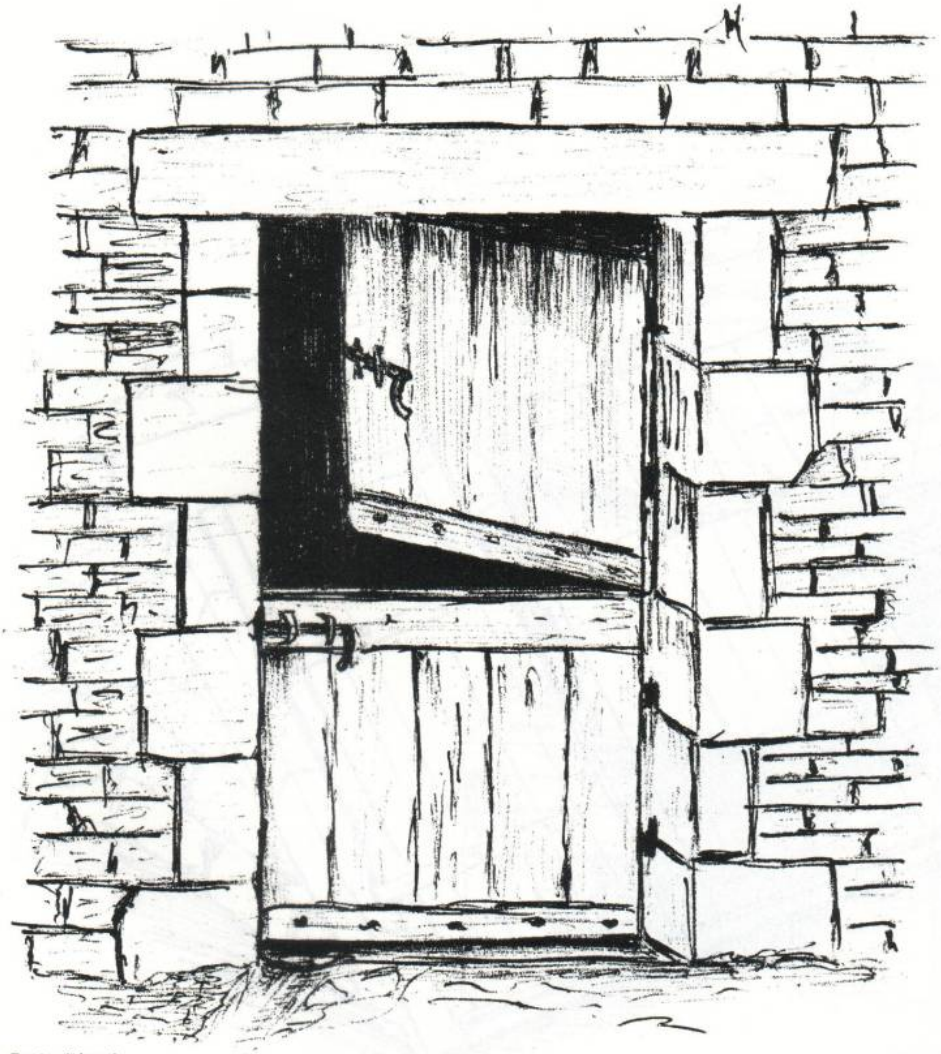
Le curage

Comme pour les chevaux, le nettoyage de l'étable consiste à retirer la litière souillée et à la remplacer par de la paille propre.

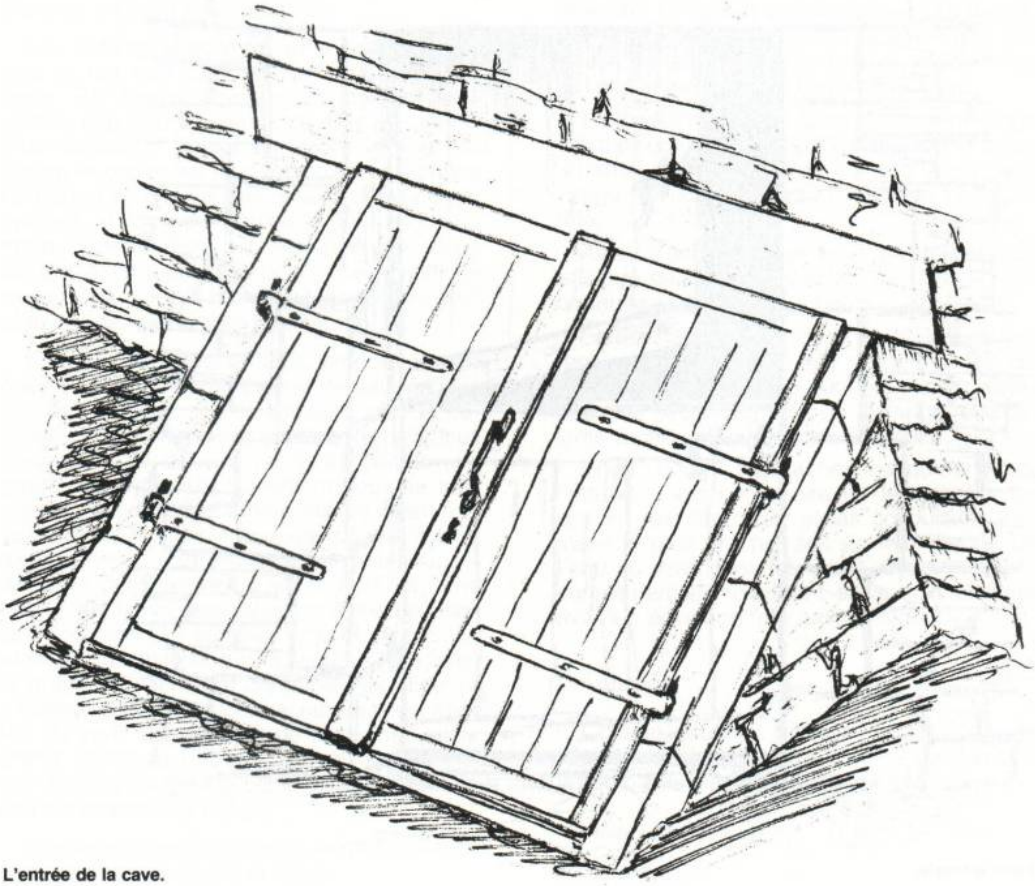
9) Maisons-lès-Chaource.
10) Channes
11) Saint-Thibault.

Une lucarne d'étable ou d'écurie avec clé de linteau.

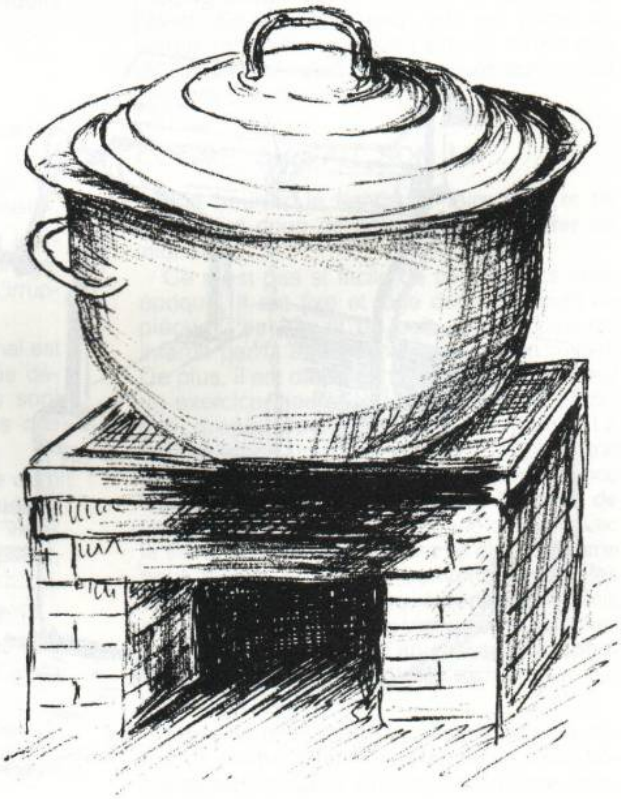




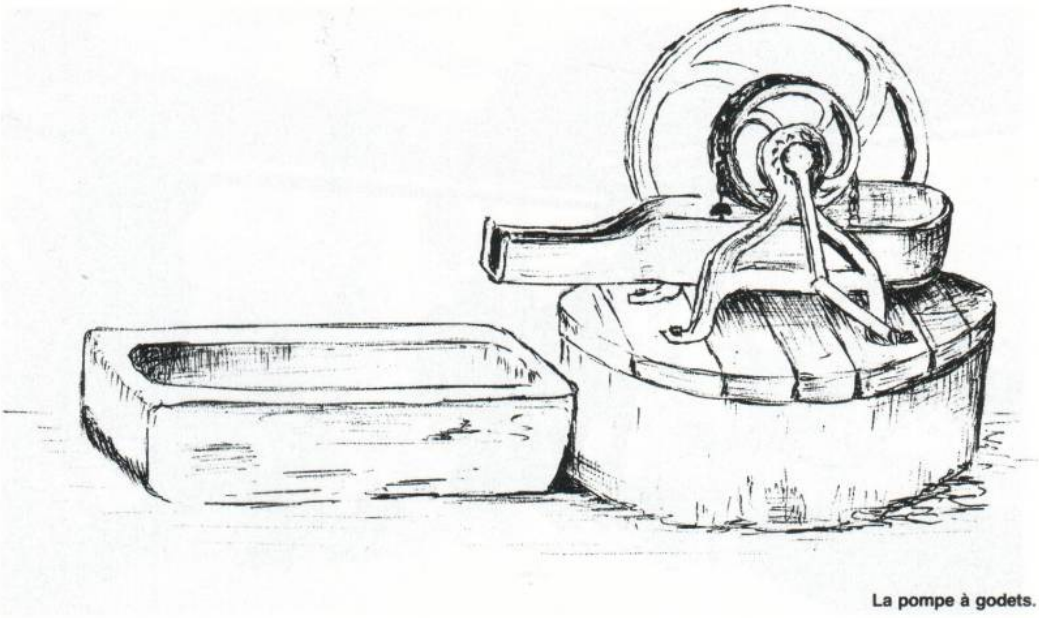
Porte d'écurie.



 L'entrée de la cave.

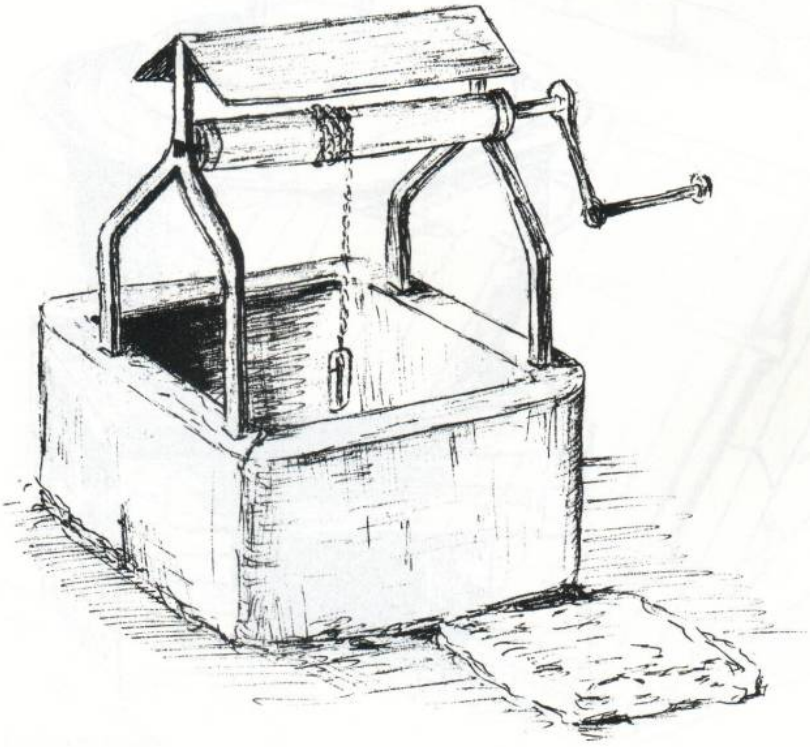


La fournate.



La pompe à godets.

La citerne à treuil.



Autre travail dur et sale qui n'est pas, en pratique assuré quotidiennement mais environ deux fois par semaine seulement. Il n'en est alors que plus fatigant.

La litière, paille pourrie et bouses, est amassée en tas sur le sol de l'étable, à la fourche (signalons que, dans de nombreuses exploitations, le sol de l'étable, n'était pas cimenté et que, de ce fait, la litière se trouvait à même la terre). Le tas est ensuite chargé à la fourche sur la brouette et conduit au fumier dans la cour où il est, une troisième fois, repris à la fourche pour être déchargé. Dans certaines fermes, pour éviter toutes ces manipulations, l'évacuation de l'étable au fumier s'effectue en traînant, au croc à fumier, le tas de litière à travers la cour. Au détriment, évidemment, de la propreté de cette cour.

Les autres jours, la litière est simplement « relevée » c'est-à-dire que la paille la moins souillée est répartie à la fourche, sous l'animal de façon à raproprier sa couche en couvrant au mieux les bouses.

Comme on le voit, les travaux de curage sont longs, malpropres et pénibles. Ils sont d'ailleurs fréquemment assurés par le fermier ou le commis en raison des difficultés de leur exécution. Les vaches reçoivent des soins beaucoup plus sommaires que les chevaux. Leur poil, très souvent fort sale, leurs cuisses couvertes de plaques de bouses désséchées, les **maclotes,** témoignent de la propreté relative de leur étable. Mais précisons que, très souvent, le manque de temps plus que la négligence est responsable de cet état de choses et que ces travaux sont toujours assurés dans des conditions défavorables (éclairage rudimentaire) et avec des moyens très réduits (brouette, fourche, croc à fumier).

CHIENS ET CHATS

Chaque ferme ayant quelques vaches à l'étable, possède au moins un chien. Il est utilisé, non seulement au gardiennage du troupeau, mais aussi à la garde de la maison.

Il est pratiquement enchaîné toute la journée en dehors de ses heures de gardiennage. Il alerte, par ses aboiements, en cas d'irruption d'un étranger dans la cour.

Lorsque le fermier est chasseur, l'animal est parfois utilisé pour la chasse et, quoique dépourvus de pédigrée, certains chiens sont excellents tant pour la chasse au bois que pour la chasse en plaine.

Le chien couche en général à l'écurie ou à l'étable, dans son coin, sur la paille. D'autres, moins favorisés, ont pour domicile un vieux tonneau défoncé garni d'un peu de paille, dans un coin abrité de la cour.

Le chien a rarement accès à la maison.

Chaque jour, la femme lui confectionne une gamelle de soupe avec quelques résidus de plat, des os, du lait et du pain par trop rassis. Bien que peu choyés, ces animaux sont très fidèles et très obéissants.

On trouve également dans toutes les fermes des chats en quantité indéterminée, étant donné la prolifération naturelle de ces animaux.

Leur présence n'entraîne que fort peu de travail supplémentaire car : « s'ils ont faim, ils n'ont qu'à prendre les souris ; ils sont là pour ça ».

Malgré tout, la grand-mère ou quelqu'autre âme compatissante leur réserve une écuelle de lait qu'ils savent apprécier. Quand ils sont oubliés ils savent même réclamer avec force miaulements apitoyants lorsque, la traite terminée, les seaux de lait sortent de l'étable.

LES TRAVAUX MENAGERS

Les soins à donner aux animaux de la ferme ont absorbé une grande partie de la matinée. La femme, après s'être libérée de ses occupations, ne peut que consacrer bien peu de temps à ses travaux ménagers proprement dits.

Il est près de onze heures quand ses occupations lui permettent de rentrer à la maison et il ne lui reste qu'une heure avant le retour du mari.

La potée cuit doucement devant le feu, répandant une odeur de chou dans toute la pièce. La grand-mère a fait son lit et celui des enfants puis est allée au jardin pour **cueiller** une salade. Elle l'a épluchée, lavée, secouée dans le panier à salade maintenant pendu à l'espagnolette de la fenêtre au-dessus de l'évier. En attendant midi, elle est partie au verger ramasser quelques prunes avant que les poules ne s'en régalent ; cet après-midi elle fera une compote.

COMME ON FAIT SON LIT...

Une heure... le temps de faire le lit et de donner un coup de balai avant le **goûter** de midi.

Ce n'est pas si facile de faire un lit à cette époque. Il est fixe et logé dans un angle de pièce. C'est un lit de coin. Son accès est interdit par la tête et contre le mur (la ruelle). De plus, il est drapé dans le tour de lit. Et c'est un exercice d'adresse que de remettre en ordre draps, **couvertes**, couvre-pieds. La femme utilise un « bâton de lit », simple bâton d'un mètre de long qui siège en permanence debout contre le mur **par daré la tabe de nuit.** A l'aide de ce bâton que le contact avec la literie a rendu lisse et comme ciré, la femme peut guider et étendre convenablement les draps. Traversin, oreillers, édredon sont remis en place après quelques vigoureuses taloches qui les assouplissent et en chassent le **poussier** (qui s'empresse d'aller se déposer ailleurs)(13).

Le lit de plumes et la paillasse ne sont aérés ni même battus bien souvent ; très fréquemment, la literie s'incurve en cuvette, mar-

12) *La charpeigne* (le Larousse donne charpagne) est un grand panier d'osier troncônique d'une cinquantaine de centimètres de profondeur, d'un diamètre supérieur d'environ 60 cm et comportant deux poignées latérales, également en osier, pour le transporter.

quant la place des corps ; mais heureusement et discrètement, le volumineux édredon à taie rouge dissimule cette malformation. Puis les rideaux du tour de lit sont tirés et... si par manque de temps ou par négligence, le lit n'est que « retapé », allez donc y voir !

LE COUP DE BALAI

L'angélus de midi vient de sonner au clocher. (On sonne l'angélus de midi à onze heures trente pour que ceux qui sont aux champs rentrent à l'heure pour **goûter**).

Juste le temps de donner un coup de balai « par terre ». Le sol de la cuisine et celui du corridor sont pavés. La poussière s'y voit peu. Pour éviter qu'elle ne vole partout (?), on a préalablement recours au petit arrosoir de tôle souvent pendu près du **seillé,** avec lequel, en se déplaçant dans la pièce, on arrose le sol en dessinant des « huit » plus ou moins réguliers. Le balai de paille de riz ne soulève plus la poussière. Elle reste collée au pavé et quand l'eau des jolis « huit » s'est évaporée, ces derniers restent marqués sur le sol en traces plus ou moins boueuses témoignant que le balai est passé par là.

Dans certains ménages la paille de riz est remplacée par des brindilles de bouleau (des **raims**) analogues à ceux utilisées pour le balayage de la grange ou des écuries.

Les ordures ramassées au balai sont souvent expulsées simplement dans la cour, par la porte d'entrée. Mais parfois elles sont recueillies dans une pelle à main et jetées au feu.

ON MET LA TABLE

Les enfants viennent de rentrer de l'école qui se termine le matin à onze heures.

Ils participent au mieux à la préparation de la table. Il faut aller tirer un seau d'eau fraîche à la citerne pour en remplir la cruche de terre cuite que l'on pose sur la table. Il faut « mettre la table ». A chacun son couvert : une assiette creuse de faïence blanche, la **calotte** (l'écuelle de bois est déjà disparue), la cuiller et la fourchette en fer étamé, le couteau pointu à manche de bois, le verre. Parfois une timbale en argent désigne la place du grand-père (14).

Il faut descendre à la cave, « tirer une cruchée de vin » au tonneau. C'est souvent le grand-père qui se charge de ce travail.

Dans certaines fermes on voit sur la table, remplaçant la cruche de grès, des « chopinettes » d'une contenance d'environ un demi litre.

Tout est maintenant prêt ; la table est mise ; on n'attend plus que le « patron » pour se mettre à table.

LE GOÛTER DE MIDI

On entend « pa la cour » rentrer l'attelage. Les chevaux sont dételés, désharnachés et, d'eux-mêmes, partent au **sou** s'abreuver. Pendant ce temps, le fermier comme ce matin, leur donne la botte. S'il fait très chaud et que les bêtes soient en sueur, il les bouchonne avec un « bouchon de paille » dès qu'elles sont rentrées à leur place et les rattache à leur mangeoire. Tout à l'heure il reviendra leur donner leur ration d'avoine.

L'été, à l'abreuvoir ou à la cuve à laver, il se passe « un coup d'eau » sur le visage et les bras puis rentre, fatigué, pour gagner la table.

Chacun prend sa place attitrée. Le patron au bout de la table, le dos à la cheminée. Puis les « vieux », l'un en face de l'autre. Puis les « gosses ». Puis, s'il y en a un ou une, le commis et éventuellement la femme de journée. Enfin la « patronne ». Elle n'est pas souvent assise : « toujours le cul en l'air ». C'est elle qui apporte le grand plat creux où trônent, sur un lit de chou, de carottes, de pommes de terre et de poireaux, un morceau de lard gras et un bon morceau de « salé ».

Le père prend d'abord la miche de pain de ménage et distribue à chacun son morceau de pain. Puis la viande est coupée en morceaux dans le plat et chacun se sert. Le patron d'abord. Les enfants sont, bien entendu, servis par la mère. Chacun mange de bon appétit. Les enfants sont calmes et ne bronchent pas car, à table, la discipline est sévère, maintenue par le père et la mère. Ils n'ont pas la parole et ne peuvent que répondre aux questions posées. Pour eux, le repas est court car un peu avant une heure, la cloche de l'école va de nouveau les appeler. C'est souvent qu'ils quittent la table une tartine de fromage ou de confiture à la main.

Le grand-père interroge le fils sur les travaux en cours, sur ceux restant à faire, les résultats, les prévisions de récolte... Le reste importe peu. Pas ou peu de politique, pas de nouvelles à sensation. Tout se localise aux affaires du village : les morts, les naissances,

13) Le sommier métallique n'existe pratiquement pas au début du siècle et ne commence à remplacer la paillasse que vers 1906. Cette paillasse placée sous le lit de plumes est simplement constituée par une taie de grosse toile, remplie de paille d'avoine ou de blé. Elle était bien souvent le refuge de nombreux parasites : puces, punaises, etc. La paille doit en principe être remplacée une fois l'an ; ce qui n'est pas toujours la réalité.

Le matelas de laine et de crin remplace le lit de plume à l'avènement du sommier, et peu à peu a détrôné la plume, avec laquelle il est resté au début, souvent conjugué ; ce qui permettait aux lits d'atteindre une... altitude démesurée et rendait leur accès quelque peu acrobatique.

14) *Le couteau du patron.* Quand sur la table on dressait les couverts, celui du patron ne comportait pas de couteau. En effet, le patron a toujours sur lui, dans sa poche de culotte, son propre couteau dont il se sert à table. Il ne part pas aux champs, au bois, à la chasse, même au jardin sans avoir sur lui son *coutiau.* C'est un instrument à plusieurs pièces, à charnières, encastrables dans le manche d'os ou de bois : deux lames tranchantes, une longue et une plus courte, une serpette, un tire-bouchon, un poinçon, une scie et même un anneau qui permet de le fixer à l'extrémité d'une chaînette dont l'autre bout est attaché à la ceinture. Pas de risque de le perdre. Ce couteau d'une utilité incontestable a l'inconvénient d'être relativement lourd et de percer rapidement les poches qui le reçoivent (mais la grand-mère sait remettre des poches aux pantalons).

Le repas terminé, la lame du couteau est essuyée sur une bouchée de pain et refermée. Le couteau regagne sa poche. Il ne doit jamais être lavé, de crainte qu'il ne rouille.

les fréquentations. Peu de papotages entre hommes.

Le repas dure peu. Le fermier quitte quelques instants la table pour aller donner l'avoine aux chevaux (quand il n'y a pas de commis). On mange le fromage, la salade, beaucoup de pain. On ne boit pas de café. Un verre de vin pour « faire couler ». Pendant la saison, un fruit. Chez certains le repas s'achève par une larme de marc de raisin, une goutte. Parfois la larme est un peu généreuse, mais c'est du « vrai ».

LA VAISSELLE

Le repas terminé, la femme et la grand-mère desservent la table, elles la « débarrassent ». Le jeudi, le dimanche et pendant les vacances, ce sont les enfants qui sont chargés de ce travail. Mari et grand-père se reposent un peu en bavardant. Les femmes font la vaisselle. Une bassine sur l'évier, remplie d'eau chaude prélevée dans le chaudron et, à l'aide de la **lavote** (chiffon ficelé à l'extrémité d'un petit manche de bois), les couverts sont lavés, essuyés et replacés dans le placard ou le buffet de chêne. L'eau grasse est récupérée dans un seau pour être utilisée pour la « pâtée au cochon ».

Il est bon toutefois d'ajouter qu'à table, après chaque plat, les assiettes doivent être scrupuleusement essuyées, « saucées » avec une bouchée de pain que l'on mange ensuite. On peut donc supposer que l'eau de vaisselle pour le porc ne doit pas être très riche en matières grasses.

LES ACTIVITES DE L'APRES-MIDI

L'homme est parti aux champs. Les enfants sont en classe. Il semblerait que la vie soit moins active au début de l'après-midi, pour ne reprendre que vers cinq heures, à la même cadence que le matin, avec la traite, les soins aux bêtes et la préparation du repas.

Certes, ce n'est pas le « dolce farniente » car les travaux courants, nombreux, divers, occupent largement l'activité de la femme (si elle n'est pas, elle aussi, partie aux champs) et celle des grands-parents tant qu'ils restent valides.

Ces occupations sont assurées suivant la saison et leur degré d'urgence, sans qu'il soit possible de les incorporer dans un programme déterminé.

L'insuffisance, pour ne pas dire l'absence totale des moyens de communication, rend les communautés locales et même régionales totalement imperméables. Le milieu rural subit un régime d'autoconsommation, surtout lorsqu'il s'agit de produits alimentaires. Il en est de même en ce qui concerne les produits fabriqués, dont le ravitaillement ne s'effectua, pendant fort longtemps, que par le truchement des colporteurs.

Les travaux intérieurs de la ferme gravitent donc autour de ses propres ressources dont l'exploitation rationnelle dépend des moyens disponibles.

Ces ressources consistent uniquement en produits d'élevage et de culture. Les moyens sont très souvent rudimentaires et limités.

L'après-midi est consacré en pratique à ces travaux qui peuvent paraître secondaires mais sont cependant nécessaires, longs et souvent pénibles. Ils sont axés d'une part sur l'alimentation, d'autre part sur l'entretien général.

LE SOUPER

Le repas du soir, le souper se déroule quand tout le travail est terminé à l'extérieur. Son heure est donc variable et plus tardive en été qu'en hiver.

Son menu comporte régulièrement la soupe dont le pain et le lait constituent l'essentiel. Soupe aux choux, aux pommes de terre, aux poireaux, à l'oignon, etc. Les restes du repas de midi réapparaissent. Parfois une omelette, des œufs à la coque, mais toujours, invariablement, uniquement, des produits de la ferme. Le pain en est l'appoint indispensable.

La lampe à pétrole trône au milieu de la table. Son éclairage suffit pour toute la pièce.

Comme après le « goûter de midi », les femmes font la vaisselle.

Dès le repas terminé, les enfants vont au lit.

En été, après une longue journée de fatigue, chacun va prendre du repos car le lendemain matin, le travail reprendra de bonne heure.

Par contre, l'hiver, le repas a lieu beaucoup plus tôt. On ne va pas « se coucher tout de suite ». La famille se rassemble autour du foyer. Le patron est assis au coin du feu et a la charge de sa conduite. Souvent les flammes suffisent à éclairer l'assistance, projetant de grandes ombres dansantes sur le mur opposé. C'est la « veillée ». On s'y détend, on s'y repose. On parle. On raconte des histoires qui se perpétuent de génération en génération, chacun y ajoutant un peu de son cru.

Le ménage voisin y participe parfois. Ou quelques amis. On s'occupe en écossant des pois ou en faisant quelque bricole dont l'exécution ne demande ni grande lumière ni grand matériel. Les femmes tricotent, filent ou **ravaudent** en papotant.

Les veillées se prolongent parfois assez tard, suivant l'ambiance et les participants. Puis tout le monde se disperse. Les voisins regagnent leur gîte, parfois sous la neige, en sabots, lanterne à la main.

La maison devient vide et calme. On met le feu « à couver » si toutes les bûches ne sont pas consummées. On donne un « tour de clé » à la porte et chacun s'en va coucher.

L'ALIMENTATION

Le porc

Il fournit la majeure partie de l'alimentation en viande. On en consomme en moyenne cinq jours par semaine (potée, haricots aux lard, jambon, etc.). Sa viande est conservée au saloir dans la cave et se trouve ainsi constamment à la disposition de la cuisinière.

Mais le jour de l'abattage ! grand branle-bas dans le ferme ! Jour faste cependant où a lieu le « repas de cochon ».

Le porc est tué par un spécialiste : « le tueu de couchon ». La « fressure », c'est-à-dire : poumons, cœur, rate, foie, sont consommés rapidement ainsi que le boudin. Le reste du porc est placé au saloir, (grand cuveau de chêne avec couvercle, fabriqué spécialement pour cet emploi), et salé. Les jambons sont mis au fond. La tête, les pattes, les andouilles sont placées à part dans un « pot à saler » de grès. Le lard salé est placé, lui aussi, dans un autre pot à saler plus petit. Après une assez courte période de salaison, les tranches de lard sont pendues aux solives de la cuisine où elles sèchent en attendant d'être consommées. Les morceaux de porc et jambons sont retirés du saloir. Les jambons sont pendus de part et d'autre de l'âtre, derrière le tablier de la cheminée où ils vont sécher et se fumer. On les préserve des attaques des mouches à vers en les enveloppant dans un sac de tissu assez perméable à la fumée. Quant aux morceaux de porc retirés du saloir, ils sont replacés dans un grand pot à saler, en grès cette fois.

Ces opérations sont assez délicates ; c'est leur accomplissement qui assure une bonne conservation.

Le lapin

Autre ressource alimentaire mais déjà plus raffinée. Il est consommé en général « au sang ».

C'est souvent le grand-père qui tue le lapin et le dépouille. Il est expert en la matière. De la main gauche, le tenant pendu par les pattes de derrière, il assène un vigoureux coup derrière la nuque et le malheureux lapin ne semble pas avoir eu le temps de souffrir. Le cadavre est suspendu à deux clous fichés en permanence dans la porte de l'étable et destinés à cette opération. Le grand-père, armé de son propre couteau (aucun autre ne saurait le remplacer) scalpe, découpe, éventre, tandis que le chien attend à ses pieds la « ventrée » dans laquelle il choisira ses parties préférées. La peau, retournée, soigneusement tendue par une tige d'osier repliée à l'intérieur, est accrochée à la porte de la grange, hors de l'atteinte des chats et des rongeurs. Elle y sèchera et partira un jour, avec celles d'autres peaux semblables, sur la charrette à bras du « marchand » (en l'occurence acheteur) de peaux de lapins qui la paiera quatre sous en ayant l'air de faire un cadeau.

Le lapin découpé au couperet sur le billot bancal va rejoindre la cuisine où la grand-mère saura le fricasser (15).

La volaille

Les poules élevées principalement pour leurs œufs constituent un produit important. Les œufs apparaissent très souvent au repas du soir : œufs sur une tranche de jambon, œufs à la coque (pour les enfants surtout), omelettes au lard, œufs durs, etc. La récolte des œufs est en général assez désordonnée car les poules sont indisciplinées pour leur ponte et font leur nid un peu partout où elles ont accès (granges, sineaux, écuries et, bien entendu, poulailler). La poule chante quand elle a pondu mais ne raconte pas où elle a déposé son œuf.

Enfant, j'ai connu une ferme où j'allais en haut d'une **pôtée** chercher l'œuf fraîchement pondu. Je le portais encore tiède à la grand-mère. « Ah ! garnement où qu't'as enco trouvé ça ? ». Elle retirait alors une épingle de son maigre chignon, l'ouvrait un peu, perçait l'œuf à chaque extrémité, refermait l'épingle, la repiquait dans son chignon et me tendait l'œuf en disant : « **Supe !** ». **Super** voulait dire : aspirer. Et je gobais l'œuf encore chaud (16).

Revenons à nos poules. Quand elles atteignent la limite de leur âge, leur ponte ayant cessé d'être rentable, elles sont consommées (poule en pot-au-feu, poule au blanc, etc.) et constituent un plat apprécié mais rare.

C'est également le grand-père qui est chargé, très souvent, de l'exécution des volailles.

La poule est saisie par la crête maintenue entre les genoux et, par le bec ouvert, des ciseaux lui coupent la langue. Affreux ! Le sang est récupéré par chien ou chat.

S'il s'agit d'un canard, autre technique. La victime désignée est immobilisée également entre les genoux, le bec replié et maintenu sur le cou, une incision à la nuque : le grand-père a la main sûre et un couteau qui coupe bien, mais son rôle s'arrête là.

Plumer une volaille à la ferme ne consiste pas seulement à la dépouiller de ses plumes, mais il faut encore récupérer une grande partie de ces dernières.

Les plus douces (jabot, ventre) sont mises dans un sac (17). Les plumes des ailes, les plus fortes, sont conservées pour faire des « plumets ». On attache par leur base une cinquantaine de ces plumes à l'aide d'une ficelle bien serrée, et le bouquet ainsi fabriqué est utilisé au ménage pour épousseter les meubles. C'est le plumeau. Les oies et les ca-

15) *Le billot.* On dit aussi le *blo* (par élision de « bloc » dans doute). Il est taillé dans un tronc d'orme qui a la réputation — justifiée d'ailleurs — de se fendre difficilement. Trente à trente cinq centimètres de diamètre ; sa partie supérieure a été aplanie. Il est perché sur trois solides pieds de bois fichés à sa base.

On l'utilise également le jour où l'on tue le cochon, pour en débiter la viande au couperet ou à la scie.

16) Dans la région champenoise, au nord de Reims, un œuf pondu le vendredi saint et gobé à Pâques immunise pendant toute l'année son consommateur contre toute maladie (légende recueillie à Asfeld Ard).

17) Elles sont utilisées pour garnir les lits de plume, les oreillers et les traversins.

nards ont des plumes beaucoup plus légères qui sont également mises à part et entreront dans la confection d'édredons ou de dessus de lit « couvre-pieds ». Lors de la prochaine chauffe du four, ces plumes récupérées seront « stérilisées » à une certaine température pour les débarrasser des parasites qu'elles abritent.

Les ailerons de l'oie sont également conservés entiers et sont utilisés comme balayette à la cuisine. Ce sont les **pnos.**

C'est la grand-mère qui, bien souvent, est requise pour plumer les volailles. Assise sous un hangar, abritée du vent pour que la plume ne s'envole pas, tablier bleu sur les genoux. Son bonnet blanc protège sa chevelure ; mais des brins de duvet se collent sur les cheveux fous qui en débordent, faisant comme une auréole autour de son front. Par dessus ses lunettes, elle regarde dans la cour quelle sera la première sacrifiée parmi la bande qui picore autour du fumier...

Le gibier

Le gibier apporte une heureuse diversion aux traditionnelles potées. Mais il ne peut être question d'accorder une place importante aux produits de la chasse ou de la pêche dans la nourriture familiale. La chasse n'est que temporaire. Elle coûte cher (fusil, munitions). Le prix du permis de chasse est de 28 F, or (un sac de blé rapportait un louis). Et puis, le paysan est pauvre et n'a guère de temps à consacrer à la chasse. Pourtant un adroit chasseur pouvait avoir annuellement, à cette époque où nos campagnes étaient giboyeuses, une demi douzaine de lièvres, quelques lapins, quelques perdrix et un gros gibier (sanglier, chevreuil). En tous cas, la préparation du gibier entraîne des travaux secondaires non négligeables.

Les graisses

La cuisine est faite presque exclusivement au lard ou au saindoux.

Le lard, pendu dans la cuisine, le saindoux emmagasiné dans des pots de grès lors de l'abattage du porc ne demandent aucun travail supplémentaire lors de leur utilisation.

Il en est de même pour l'huile, colza ou navette, utilisée surtout pour la salade. Elle est renfermée dans des « burettes » de capacité variable, en grès. Elle est prête à être utilisée.

La graine, cultivée et récoltée à la ferme, est conduite au moulin le plus proche, parfois distant d'une dizaine de kilomètres. Elle fournit la quantité suffisante pour la consommation annuelle (18).

Le laitage

Jeunes et vieux consomment chaque jour, lait et fromage. Chaque repas se termine par du fromage et bien souvent commence par une soupe où le lait entre en grande partie.

Nous avons vu le travail de la traite effectué deux fois par jour. Quant à la fabrication du fromage, elle s'insère dans les travaux réguliers de la ferme et demande à la fois beaucoup de temps et beaucoup de soins.

Certaines fermes, assez nombreuses, fabriquent du beurre. Mais c'est surtout pour le vendre et non pour le consommer sur place. Chaque semaine un « cossonnier » passe dans le pays et ramasse des œufs, des fromages, du beurre, des volailles, des lapins, qu'il va ensuite négocier au bourg voisin (19).

Les légumes

La totalité des légumes utilisés à la ferme, en provient directement. Le potager fournit les légumes de petite consommation. Les autres : pommes de terre, choux, haricots, carottes, sont cultivés en grand, dans une ou deux parcelles voisines de la ferme qu'il faut, comme le potager, entretenir en bon état, piocher, sarcler, parfois arroser, ce qui représente un très gros travail. La récolte elle-même est également pénible. Il faut rentrer les pommes de terre, les décrotter, les descendre en cave. De même pour les carottes. La conservation des choux pendant l'hiver nécessite également une assez grande surveillance. Les haricots rentrés souvent en bottes à la brouette, sont pendus pour être mis à sécher sous les auvents ou les avancées de toits. Puis il faut les écosser, ou les battre, puis les trier.

Le pain

Enfin le pain, fabriqué à la ferme, est l'aliment essentiel. On mange du pain énormément, le matin au petit déjeuner, le midi et le soir, aux repas, dans la soupe, avec la viande, avec le fromage, avec une pomme, avec du raisin. On mange toujours du pain. Le pain est l'aliment des jeunes et des vieux.

Le pain est respecté. C'est le fruit symbolique du travail. Les enfants sont éduqués dans ce sens. On ne doit pas gaspiller le pain. On ne doit pas, à table, laisser de croûte près de son assiette.

La fabrication du pain a déjà été étudiée d'autre part. Elle tient une grosse place dans l'activité interne de la ferme.

Ajoutons que les rares jours fastes, il appartient à la fermière de songer à la fabrication des tartes, galettes, etc. et non seulement d'y songer mais de passer à l'exécution !

Les conserves

Pendant la période des fruits, la fermière prévoyante consacre plusieurs après-midi à la préparation et à la confection des conserves.

18) A Channes, le moulin à huile était situé à Villiers-le-Moines (C.O.) à quelques 12 km. Les paysans de Maison-lès-Chaource se rendaient à Chesley distant de 6 km. Moyen de transport : la charrette à cheval.

19) **Cossonier :** courtier en œufs, du vieux français *cosson, coçon,* (fin XIIe) qui avait le sens de marchand. Ce mot est issu du latin *cocio, coctio, cotio,* courtier en marchandise. Le suffixe IER donnant le sens d'agent a été ajouté tardivement. Il n'apporte qu'un redoublement de sens inutile mais tient certainement au besoin de « francisation » intempestif de la fin du XIXe siècle.

Les plus simples et les moins onéreuses sont les pruneaux et les poires ainsi que les pommes séchées.

Les prunes — de préférence les quetsches — sont ramassées, étalées sur les clayettes et mises au four.

Les poires et les pommes préalablement coupées en cinq ou six tranches chacune, sont également séchées par le même procédé. On les appelle alors des « langues de chat ».

La dessication doit être surveillée et a souvent lieu à plusieurs reprises tant qu'elle n'a pas atteint le degré voulu. Les fruits desséchés sont conservés au sec, dans de grands pots de grès ou dans de grands bocaux de verre bien fermés.

Autre mode de conserves : les confitures. Leur fabrication nécessite un peu plus de temps et de soins. Le matériel utilisé est simple : une grande bassine de cuivre, une écumoire de cuivre également et une balance pour doser le sucre. La cuisson des fruits demande une surveillance constante et la mise en pots doit être faite avec soin. La confection des confitures n'a pu se généraliser qu'après l'apparition du fourneau.

Enfin, dans certains ménages, la fermière a à cœur de pouvoir offrir, les rares jours de réception, « une ptite çrise ». Elle met infuser dans un grand bocal de verre contenant de l'eau de vie additionnée de sucre, des cerises ou même des prunes. Ces fruits constituent un digestif considéré comme une liqueur douce pour les dames.

Quand la récolte de pois ou de haricots verts vient à dépasser la consommation, le surplus est mis en conserve dans des bouteilles de verre à large goulot que l'on ferme hermétiquement et que l'on fait stériliser dans une grande bassine. Mais cette méthode n'est apparue dans nos campagnes que vers 1910, avec les bouteilles spéciales et les lessiveuses qu'on transformait en stérilisateurs.

Tous ces travaux de conservation de fruits ou de légumes demandent beaucoup de temps et ne sont pas toujours suivis d'une réussite parfaite parce que les moyens de réalisation sont par trop rudimentaires. Aussi se borne-t-on, bien souvent, à conserver quelques pommes ou poires parmi les variétés qui « se gardent » bien, à l'abri du gel, en les rangeant à leur récolte sur des claies de bois suspendues à l'intérieur de l'habitation et hors de l'atteinte des rongeurs.

LES MOYENS DE CUISSON

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, en milieu rural, la ménagère ne dispose pour la cuisson des aliments que du four et de la cheminée. Elle n'utilise que le bois comme combustible.

Le four est utilisé essentiellement pour la fabrication du pain. Accessoirement on y prépare les pruneaux et autres fruits secs. Les jours fastes, on y fait cuire tartes et galettes et autres fantaisies locales.

La cheminée permet deux types d'utilisation culinaire : la crémaillère et la chambrière servent à suspendre des aliments au-dessus du foyer, chaudron, poêle, etc. Quant à la plaque, elle invite à disposer devant le foyer : chaudière, marmite, coquelles, pots de terre, etc. où cuisent viandes et légumes.

On utilise également le trépied, le gril, qui permettent de glisser des braises sous le récipient, ou la nourriture à faire griller (boudin, côtelettes, grillades...).

Le matériel de cuisine est également très restreint et peu pratique. Récipients en fonte lourds et peu maniables, noircis par la fumée ; chaudrons de fonte d'une quinzaine de litres qu'il faut accrocher par l'anse, à la crémaillère, au-dessus du foyer ; marmites de 5 à 10 litres que l'on transporte à bout de bras par les deux oreilles ; poêles en tôle de fer, pesant à vide deux ou trois kilos qu'il faut manœuvrer au-dessus des flammes, à l'extrémité d'un long manche de fer d'environ 80 centimètres.

Le combustible dont il faut sans cesse s'approvisionner. Brassées de bûches à rentrer chaque jour pour remplir la caisse à bois.

Les cendres qu'il faut évacuer quotidiennement au seau.

Et puis, dès le matin, le ravitaillement en eau qu'il faut aller puiser au seau, à la citerne dans la cour : approvisionnement à renouveler plusieurs fois par jour.

Pour l'épluchage des légumes, il n'existe que le couteau.

On peut cependant écumer le pot au feu car l'écumoire existe déjà.

On peut servir la soupe à la louche : la **poche.**

La passoire permet d'égoutter les légumes.

Le panier à salade, on l'a vu, est un ustensile précieux pour essorer ce type de légume vert.

Dans certaines fermes aisées apparaît la rôtissoire en fer blanc avec sa broche (actionnée à la main il est vrai, mais qui permet de faire rôtir une volaille devant le feu). Quels souvenirs !

Mais, malgré ces quelques exceptions, le matériel primitif rend la tâche de la ménagère pénible et très limitée dans ses possibilités.

Par la suite, mais très lentement, les moyens se développent surtout grâce à l'apparition des fourneaux de fonte juchés sur 3 ou 4 pieds. Ils constituent des appareils de chauffage plus rationnels, autonomes, sans toutefois supprimer les sujétions consécutives à l'utilisation du bois (coupe, stockage, rentrée...) fumée (ramonage) cendres (poussières...).

Presque simultanément apparaît le « petit fourneau » de fonte qui se loge dans le coin de l'âtre. Il est alimenté au charbon de bois. On peut l'utiliser pour faire la cuisine. Le charbon de bois ne produit pas de fumée, peu de cendres, mais peut être dangereux par son dégagement de gaz carbonique.

Alors le fourneau de fonte se transforme peu à peu. C'est la cuisinière fonte et tôle qui s'installe petit à petit. Elle possède un four, un réservoir d'eau chaude, une plaque chauffante sur laquelle on peut placer plusieurs plats ou casseroles.

Les ustensiles de cuisson se modifient également. On fabrique des récipients en terre cuite (pot au feu, casseroles à courte queue, à l'intérieur vernissé) qui supportent la chaleur de la cuisinière mais dont la manipulation est plus délicate. Les casseroles de « cuivre rouge » à queue de fer forgé, à l'intérieur étamé, se multiplient, plus maniables et s'adaptent mieux aux besoins. Plats de cuivre également, à oreilles de fer ou de cuivre.

Il en résulte évidemment un certain progrès dans les conditions de travail de la ménagère, mais qui ne se fait réellement sentir que vers 1910.

LES MOYENS DE CHAUFFAGE

A la ferme, le chauffage tel que nous le concevons, est un élément de confort inexistant au début du siècle.

La chaleur rayonnante du foyer en hiver est la seule source connue contre le froid.

Le coin du feu et le lit sont les seuls lieux de refuge pour le vieillard devenu inactif.

Les longues veillées d'hiver se déroulent autour du foyer. Les jambes rôtissent et les dos gèlent.

L'hiver, les premiers pas du paysan rentrant au logis le dirigent vers l'âtre où il va récupérer un peu de chaleur.

L'apparition des fourneaux et cuisinières apporte aussitôt de nouvelles sources de chaleur qui rendent plus confortable le séjour dans la cuisine. L'appareil par lui-même, a pour rôle de chauffer et ses tuyaux de tôle traversant une partie de la pièce pour évacuer sa fumée dans la cheminée, apportent un supplément de calories.

On est amené cependant à rechercher des moyens de chauffage d'appoint pour lutter contre le froid. La première manière consiste à se vêtir chaudement : fichus, capes, châles, pélerines, bas et chaussettes de laine, gants de laine, cache-nez tricotés, etc... Même au logis, il faut se couvrir. Il n'y fait guère plus chaud que dehors.

Puis peu à peu les moyens se perfectionnent. Les pieds sont les plus vulnérables. Pour eux, on utilise le couvet, petit banc de bois suffisant pour y placer les pieds, sous lequel on met les braises recouvertes d'un peu de cendres. Puis viennent les chaufferettes en fonte émaillée, parfois même en cuivre, également transportables, et basées sur le même principe que le couvet. Bien des grands-mères ont brûlé la semelle de leurs chaussons sur ces chaufferettes dont les braises étaient trop ardentes.

On recherche aussi à réchauffer le lit. On invente alors la bassinoire : bassin le plus souvent de cuivre, à couvercle percé de trous, muni d'un manche de bois et dans lequel on met des braises ou des cendres chaudes. Diamètre 25 ou 30 cm. On promène la bassinoire entre les draps quelques instants avant le coucher. Dans les ménages pauvres, on se contente d'une simple brique préalablement chauffée dans le four de la cuisinière ou devant le feu. On l'enroule dans un torchon de lainage et on la glisse dans le lit. Si la brique est trop chaude, le torchon est parfois roussi, parfois même les draps... mais les pieds se réchauffent.

Plus tard, on remplace la brique par la bouillotte, bouteille métallique (cuivre ou fer blanc, parfois en grès) ; bien bouchée après avoir été remplie d'eau chaude.

Les possibilités de chauffage et les moyens disponibles sont donc restés très longtemps rudimentaires.

Certes, le fourneau constitue un progrès très important, mais son entretien reste laborieux : rouille, cendres, suie, ramonage périodique des tuyaux. Souvent aussi un tirage défectueux enfume la pièce, plus encore que ne le faisait la cheminée.

LES MOYENS D'ECLAIRAGE

Les moyens d'éclairage, eux aussi, sont réduits à leur plus simple expression.

Les déplacements nocturnes, en dehors du logis, soit pour donner des soins aux bêtes, soit pour se rendre à la cave, à la citerne, chercher du bois... entraînent le port d'une lanterne donc parfois le déplacement de deux personnes l'une pour éclairer l'autre. Les travaux, soit à l'étable, soit à l'écurie, se déroulent, nous l'avons vu, à la lumière falote d'une lanterne à bougie jusqu'à ce que la lanterne à pétrole dite lanterne tempête vienne améliorer un peu la situation.

Quant au logis, la lampe à pétrole a déjà, en de nombreux endroits, remplacé la lampe à huile. Quelques ménages craignant des accidents préfèrent conserver cette dernière. La lampe à pétrole siège au centre de la table de la cuisine et n'est mise en service que lorsque la lumière du jour est devenue nettement insuffisante. Parfois, en dehors du repas du soir, elle est placée sur le rebord de la cheminée et son éclairage suffit pour toute la pièce (20). Les déplacements à l'intérieur du logis (ils sont rares car toute la vie se déroule dans la cuisine jusqu'au coucher) donnent lieu à l'utilisation du bougeoir ou du **chandillier.** Un peu plus tard, vers 1905 environ, la lampe Pigeon, appelée aussi « la petite lampe » fait disparaître l'éclairage à la bougie. Cette lampe fonctionne à l'essence.

Ces lampes à pétrole ou à essence nécessitent des soins fréquents. Chaque jour, il faut remplir la lampe à pétrole et la lanterne tempête. La lampe doit être nettoyée, sa cheminée de verre également. La lampe Pigeon doit être souvent regarnie en essence et son verre nettoyé.

Tous ces travaux, par mesure de sécurité doivent être effectués de jour et loin de toute

flamme. Enfin le pétrole et l'essence sont vendus au litre, tirés au tonneau ou au fût, chez l'épicier du village. Des bidons spéciaux sont affectés à cet usage.

Il faudra attendre près d'un quart de siècle pour que bougies et pétrole soient remplacés par l'électricité.

LES PRODUITS FABRIQUÉS

En dehors des produits de la ferme, les produits fabriqués ne sont pas nombreux et leur acquisition s'avère peu pratique.

Ils sont distribués de deux façons : l'épicier du village et commerçants ambulants.

L'épicier tient magasin permanent. La ménagère peut y trouver certains produits nécessaires à ses besoins alimentaires. Le sel vendu en vrac. Le sucre qui se présente sous forme de pains côniques de quelques livres émergeant d'un papier bleu et que l'épicier débite au maillet. Le poivre livré en grains et au poids. La moutarde extraite d'un seau métallique d'une dizaine de kilos dans lequel on plonge à l'aide d'une cuiller de bois pour remplir le verre du client (on achète pour deux sous de moutarde). Le café vendu également en vrac et en grains, que l'on peut moudre dans le grand moulin à café fixé sur l'extrémité du comptoir. Tout le monde, en effet, ne possède pas de moulin à la maison ! On peut aussi y choisir quelques harengs saurs embrochés en chapelet à un fil de fer pendu bien souvent à la vitrine du commerçant (21).

Peu de produits sont conditionnés. Livrés en gros ou demi-gros à l'épicier, ce dernier les détaille et les pèse au comptoir. On achète pour deux sous un paquet de bâtons de réglisse, pour quatre sous de bonbons acidulés, pour huit sous de sel... Pour l'huile et le pétrole, il faut fournir son litre. Les autres produits sont enveloppés dans un sac en papier ou un simple cornet fabriqué à la demande par l'épicier.

Evidemment l'épicerie, comme la coiffure, comme beaucoup d'autres professions artisanales du pays ne nourrit pas son homme et le magasin est tenu par la femme d'un petit artisan ou d'un journalier.

Petit à petit, l'épicier fournit d'autres produits d'utilisation courante : mercerie, tissus, petite quincaillerie... concurrençant ainsi les colporteurs et les commerçants ambulants qui font des tournées dans les villages avec voiture-magasin tractée par un cheval ou plus simplement avec une petite charrette à bras qu'ils poussent eux-mêmes secondés par un malheureux chien attaché sous le véhicule.

Comme on le voit, l'éventail des produits fabriqués est très restreint et leur distribution très limitée.

VÊTEMENTS ET LINGE

Leur entretien constitue après la nourriture, une des plus importantes préoccupations de la fermière. Elle en a, bien entendu, la charge complète, depuis la réparation d'un simple bouton de pantalon jusqu'au rapiéçage des vêtements de travail et à l'amidonnage des chemises de cérémonie.

La grand-mère la seconde beaucoup dans ces travaux d'aiguille et de lessive, tant que sa vue reste bonne. Après c'est la fille qui prend la relève de l'aïeule. Tous ces travaux absorbent une part importante des activités féminines. La machine à coudre n'apparaît que très lentement en milieu rural. Tous les travaux sont faits manuellement. Une machine à coudre se vend alors entre cent francs et quatre cents francs, et ce prix n'est pas accessible à toutes les bourses.

Les confections de jupes, robes, corsages... sont en général confiées à une professionnelle du pays pompeusement baptisée couturière (certaines sont cependant très adroites). Celle-ci effectue également les recoupes des vestons, pantalons... pour hommes et enfants. Les vêtements de cérémonie n'encombrent pas la garde-robe et les habits de l'ancêtre sont souvent réutilisés, voire même retournés. Le costume masculin de mariage continue à être porté pendant de longues années tant que la corpulence de l'intéressé n'aura pas évolué au-delà des limites acceptables.

Chez la femme, la même sobriété règne dans la toilette. Les robes, jupes et autres vêtements ne sont pas renouvelés très souvent et subissent seulement quelques retouches afin de prolonger leur durée au maximum. Aucune recherche, aucun raffinement n'est apporté dans les vêtements de travail.

Il y a, d'autre part, les travaux de lessive et de repassage qui se font périodiquement, suivant l'importance du linge disponible en armoire. Les moyens dont dispose la ménagère sont, là aussi, très restreints (22).

Le cuveau, les cendres de **peupier** (peuplier) comme détergent, le linge à échanger, à entasser, les chaudrons d'eau chaude à transporter pour « faire couler », la récupération du **léchu** pour le petit linge ou des décrassages. Le 3e jour, le lavage à la rivière ou au lavoir communal, plus ou moins éloigné du logis (23). Le séchage sur les cordeaux dans le verger ou sur la haie vive. Le battoir, le **triolo,** la planche à laver au-dessus du ru, la brosse de chiendent, le morceau de savon de Marseille, matériel rudimentaire qui ne facilite pas un travail long et pénible.

20) Indépendamment de l'odeur désagréable du pétrole, une mèche mal réglée donne une flamme irrégulière et la lampe fume avec retombée de noir de fumée. On dit que la lampe *file*. Parfois, la cheminée de verre surchauffée éclate.

21) *Harengs saurs*. Ce comestible était très courant à la campagne chez les paysans qui souvent en faisaient leurs repas avec un morceau de pain sur le pouce. On appelait également ces harengs des « gendarmes », peut-être à cause de leur peau présentant des bandeaux à reflets argentés rappelant les galons de la maréchaussée.

22) Voir FOLK. CH. n° 49.

23) A Channes, le lavoir communal construit sur les sources de la Sarce, est situé à environ 2 km de la ferme. On y transporte le linge à la brouette dans des paniers d'osier blanc (des balles) ou bien encore à la hotte.

Fréquemment, à l'occasion de la lessive, une femme de journée en est partiellement chargée. Les lavandières professionnelles assument le lavage au lavoir ou à la rivière.

Après le lavage, il y a le raccommodage du linge. A cette époque on reprise tout. Les mouchoirs, les taies d'oreiller, les draps, même les torchons. Avec les vieux draps trop usagés, on fait des torchons pour la toilette, la vaisselle, le ménage. Tout cela est confectionné à la main : boutonnières, ourlets, pose de « carrés »... On reprise aussi bas et chaussettes, gants... Que de temps absorbé par ces menues tâches !

Enfin le repassage et le rangement du linge dans la ou les armoires.

On met une couverture sur la table de la cuisine et, pendant que les fers à repasser en fonte chauffent devant le foyer (ou, plus souvent, sur les braises du « petit fourneau ») on humecte le linge. Il y a toujours deux fers qui chauffent pendant que le troisième est utilisé.

Ensuite, on plie et on place le linge dans **l'ormoire** où les piles de draps se côtoient, en nombre proportionnel à la richesse du ménage. De place en place, on glisse de petits sachets de lavande pour, tout en parfumant le linge, éloigner les mites et autres parasites.

Comme dans les autres branches quelques progrès se réalisent lentement. Apparaît la lessiveuse, grand récipient en tôle galvanisée de capacité variable, dans laquelle la lessive se coule toute seule (ou presque) en bouillonnant longuement sur un « fourneau à lessiveuse » alimenté au bois. Mais **triolo,** brosse, battoir survivent encore très longtemps.

LES SOINS MÉNAGERS

Les soins ménagers sont minimes et la propreté du logis laisse bien souvent à désirer.

Les motifs sont compréhensibles. La femme, en dehors des travaux de ferme, ne peut consacrer qu'un temps minimum à l'entretien du logis. Elle ne dispose en outre que de moyens très limités pour pouvoir obtenir un résultat tangible.

Enfin, le milieu lui-même, se prête très difficilement au maintien d'une propreté méticuleuse des lieux. Le sol de la cuisine et du corridor est, en général, pavé. (Dans certaines demeures pauvres, on rencontre simplement le sol battu). Ces dalles sont en calcaire tendre, plus ou moins rugueux, plus ou moins homogène, et présentent rarement une surface bien lisse. En outre, ces pavés ne sont pas toujours rigoureusement jointés. D'autre part, les hôtes qui fréquentent le logis passent une grande partie de leur temps dans les champs, les étables, dans les écuries, par tous les temps, et empruntent la cour avant d'entrer. Il est donc très normal que le sol des pièces en porte la marque. Dans un assez grand nombre de fermes, où il n'existe pas de vestibule, les volailles profitent de la porte restée ouverte pour accéder à la cuisine et n'hésitent pas à confondre les chaises ou autres meubles avec leur perchoir... Il est donc difficile de maintenir propre la maison. Il y a aussi la cheminée qui fume, les cendres qui se répandent un peu partout, les bûches de bois qui sont entassées dans une caisse ou même parfois à même le sol, les seaux d'eau qu'on rentre tout dégoulinants de la citerne.

Ajoutons les mouches qui, attirées par la proximité du bétail, le laitage, sont nombreuses, surtout pendant l'été.

Les moyens de lutte

Pour lutter contre tous ces ennuis, bien peu de temps et peu d'armes sont à la disposition de la ménagère.

Pour le nettoyage du sol, nous l'avons vu, le petit arrosoir, le balai de riz, la pelle à main, parfois la serpillère mais trop rarement. Mouiller le sol apporte de l'humidité et fait tout pourrir disent certaines vieilles femmes... En réalité, c'est plutôt au manque d'aération qu'il faut imputer les moisissures.

Pour le nettoyage des murs, des plafonds ? Toujours le balai. On l'enroule alors quelquefois d'un torchon pour éviter les traces sur le mur. Les araignées (les grands **faucheux**) sont délogées au balai. Certains ménages ont pour ce faire la « tête de loup », sorte de brosse à poils de soie ou de crin de forme arrondie et munie d'un long manche en bois permettant d'atteindre sans difficulté les recoins les moins accessibles. Le balai de crin fait aussi son apparition mais il n'est utilisé que dans les pièces possédant un plancher ciré (ce qui est excessivement rare au début du siècle).

Pour « récurer » la crasse des pavés, on additionnait l'eau de lavage d'un peu de **léchu** récupéré de la dernière lessive.

Il faut aussi « nettoyer les carreaux », c'est-à-dire laver les vitres des fenêtres, les glaces, les impostes encombrées de « chiasses » de mouches. Pour ce faire on utilise un morceau de chiffon mouillé, imprégné de « blanc de Troyes » ou de « blanc d'Espagne » qui n'est autre que de la craie à peu près pure provenant des nombreux gisements champenois et réduite en poudre très fine. Un peu plus tard, on utilise toujours un chiffon, mais imbibé d'alcool à brûler.

L'entretien des fourneaux et de leurs tuyaux se fait à la mine de plomb réduite en poudre que l'on étale d'un chiffon humidifié. Il faut attendre que l'enduit sèche et le frotter ensuite à l'aide d'un morceau de tissu de laine pour obtenir un brillant plus ou moins réussi. La pâte Zébra apporte une petite amélioration à cette méthode en remplaçant la poudre par une sorte de pâte noire (livrée en boîte plate) qui s'étale plus facilement et plus régulièrement. Mais ce produit n'arrive guère sur le marché rural que vers 1910, en même temps d'ailleurs que le cirage à chaussures.

La lutte contre les mouches ; peu efficace. Seule astuce de l'époque : le piège à mouches ou « gobe-mouches », sorte d'hémisphère de verre monté sur trois pieds et contenant à sa base de l'eau vinaigrée. Les

mouches attirées par une matière sucrée placée entre les trois pattes s'envolent après s'être repues, sont tenues prisonnières dans le globe de verre et tombent dans l'eau vinaigrée où elles se noient. Ultérieurement, des papiers tue-mouches n'apportent qu'un résultat douteux mais, certainement, un élément de décoration assez discutable !

L'HYGIÈNE

Nous avons vu à quel point l'hygiène corporelle est négligée en milieu rural. Les soins de toilette sont rares et superficiels (4).

Il n'existe aucune installation sanitaire dont la réalisation serait d'ailleurs impossible en raison du manque d'eau courante. Le seul point d'eau au logis est l'évier et l'évier est dans la cuisine...

Ni le bain, ni la douche ne sont pratiqués. Le cabinet de toilette n'existe pas. Un embryon se révèle cependant dans la table de toilette qui fait ses débuts (toujours en milieu rural) vers les premières années du siècle, mais qui, en pratique, n'est pas utilisée. Elle constitue presque un meuble de luxe. Quand elle existe, elle se situe dans la « chambre » et la « chambre », en temps normal, n'est jamais occupée. Malgré tout, cette table s'orne souvent d'un dessus de marbre blanc supportant un service de toilette en faïence à fleurs et qui se compose de la cuvette, du broc ou cruche à eau, du porte-savon et du porte-brosse.

A fortiori, si le cabinet de toilette manque, le cabinet dit d'aisances est loin de répondre au confort et à l'hygiène les plus élémentaires. Quand il existe, il se résume en un édicule très sommaire d'à peine un mètre carré, en planches et situé tout au fond du jardin ou du verger. C'est pourquoi, en pratique, on satisfait ses besoins naturels le soir, sur le tas de fumier, dans la cour ou dans un coin de l'étable.

Enfin, en cas de maladie ou de nécessité nocturne, le vase de nuit « le pot de chambre » est à portée du lit, dans la table de chevet. Dans certains ménages son emplacement est moins discret et on peut le découvrir tout simplement sous le lit.

On peut conclure que sur tous les plans, les conditions d'hygiène sont rudimentaires, pour ne pas dire inexistantes.

L'ISOLEMENT, CAUSE DE TOUS LES MAUX

En résumé, la vie à la ferme est axée sur une économie de subsistance, dont l'enjeu primordial est de nourrir une famille et de s'acquitter éventuellement de ses impôts. La ferme vit sur elle-même. Elle utilise au maximum toutes les ressources qu'elle peut engendrer.

L'argent liquide est rare. Le troc reste encore d'un usage courant dans les villages. Si quelques économies ont pu être réalisées au cours de l'année, elles seront consacrées non pas à essayer d'apporter une amélioration aux conditions d'existence mais, avant tout, à réaliser un accroissement de l'héritage, du patrimoine foncier.

Cet état d'esprit est né de l'isolement presque total dans lequel est tenu le milieu paysan. Beaucoup de jeunes gens quittent pour la première fois leur village et effectuent leur premier voyage pour répondre à leur appel sous les drapeaux. Le cheval est et restera longtemps le seul moyen de déplacement. Et pourtant les chemins vicinaux sont en très mauvais état, mal ou pas entretenus et souvent impraticables pendant la mauvaise saison. Cette situation ne peut que favoriser encore la raréfaction des relations.

La poste est à l'état embryonnaire : certaines bourgades ne sont desservies que deux ou trois fois par semaine. Il faut aussi compter avec l'analphabétisme (quel affreux mot !) qui, dans l'Aube, à cette époque, concerne encore 20 % de la population.

Cet isolement ne cesse que dans les premières années du siècle avec l'apparition timide dans nos villages de la bicyclette. Son utilisation ne commence guère à se généraliser que vers 1910.

Peu à peu, il se crée d'autres moyens de transport collectif avec les « voitures publiques » (pour les voyageurs) et les « messageries » (pour les marchandises). Mais leurs itinéraires ne desservent pas toutes les localités, sont peu ou pas coordonnés, sont assez onéreux et ils n'ont qu'un rayon d'action très restreint. C'est toujours la traction animale qui est exploitée. Ils sont donc peu pratiques et peu utilisés.

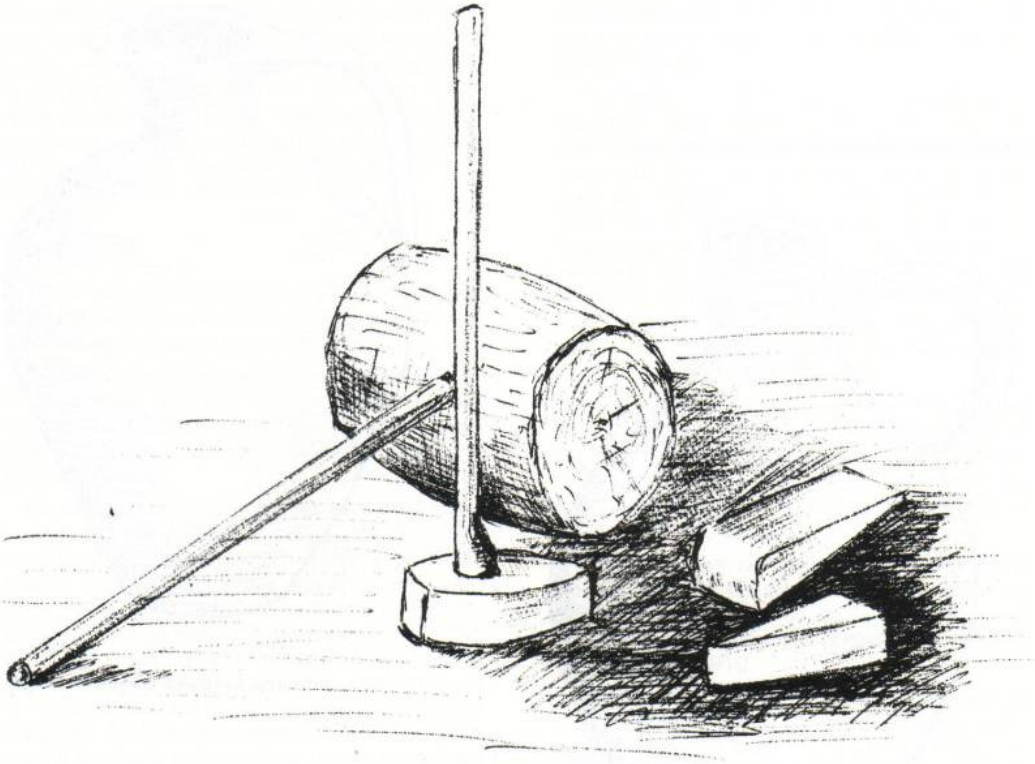
Le paysan va poursuivre cette vie rude, pénible, même ingrate, à l'écart de toute amélioration notable, jusqu'au premier conflit mondial qui, par suite surtout du brassage des populations, apportera des modifications profondes dans ses conditions d'existence.

Pierre DOUSSOT.

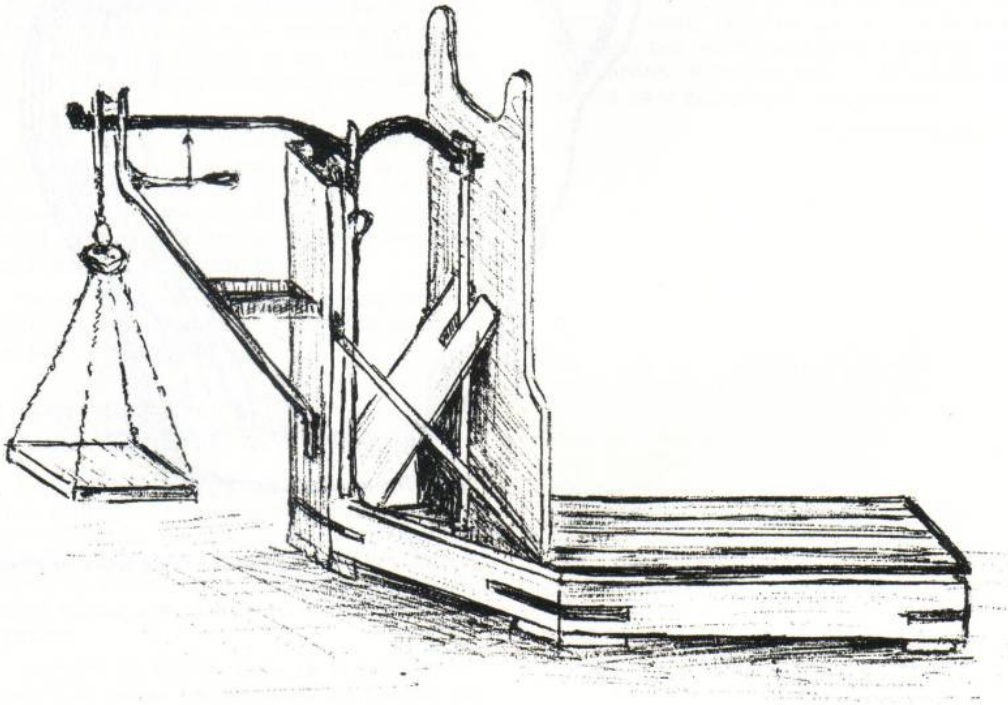
Cruche à huile (Saint-Julien-les-Villas) grès bleu.

Cruche à huile ou burette (Channes).

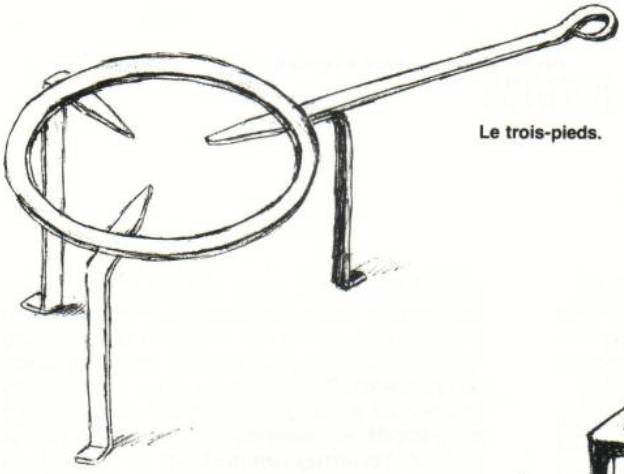
Pot à lait (Saint-Julien-les-Villas).



Sous la remise à bois.

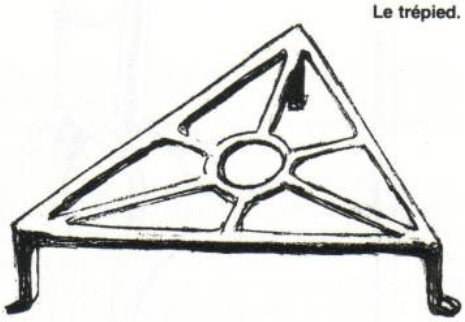


Au grenier à grain, la bascule à sacs.



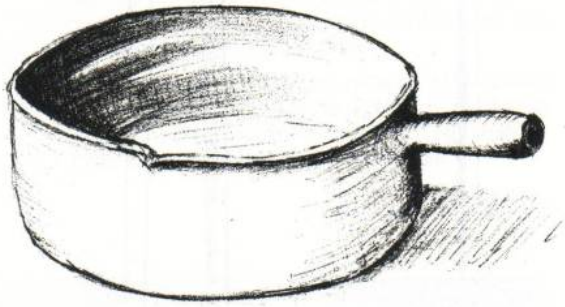
Le trois-pieds.

Le trépied.



Le gril.

Casserolle (Terre cuite à intérieur vernissé).

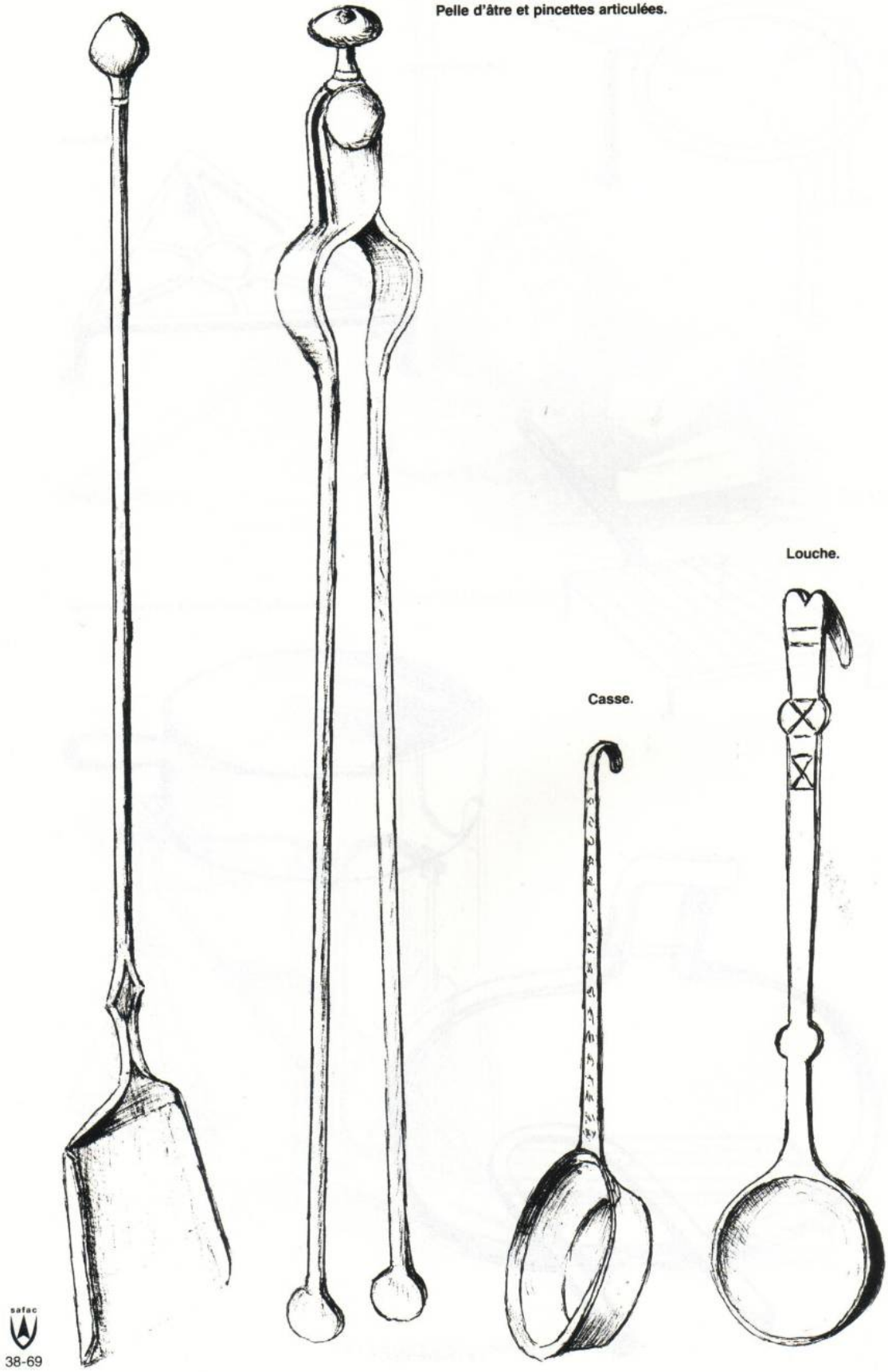


La Chambrière.

Pelle d'âtre et pincettes articulées.

Louche.

Casse.



MARDI-GRAS T'EN VA PAS !

Le 15 mars 1980, s'est déroulé, à Reims, une cavalcade carnavalesque ou se sont retrouvés une vingtaine de chars, des groupes déguisés, une troupe de carnaval d'Aix-la-Chapelle et cinq troupes de **Carnaviaux** de Champagne. Parmi celles-ci on a vu renaître le **Grand-baillat** de Langres, le **Mardi-gras** de Wassy, le **Bonhomme carnaval** de Polisot, les **Bigophones** romillons, les **Souffl'à cul** de Châlons-sur-Marne.

Ces différents carnavals traditionnels se produisirent ensuite chacun dans leurs pays respectifs. Et si, à Reims, on s'est contenté d'un cortège, dans les autres villages, la tradition fut respectée intégralement : cortège, jugement solennel, mise à mort, bûcher et rondes accompagnés de tirs de mousqueterie...

Certes, il semblait un peu tard pour brûler Carnaval. Mais, suivant en cela le vieil adage, nous pensons que mieux vaut tard que jamais.

Cette importante opération, menée conjointement avec la Maison de la Culture de Reims et la Safac, s'est proposé d'aider à faire revivre certains carnavals spécifiques dans les villages où ils étaient autrefois en honneur. Il va de soi que cela ne pouvait être possible qu'avec le concours des habitants et des associations traditionnelles de chacun de ces villages... et une aide financière non négligeable !

Ce dernier point a été heureusement résolu grâce à Jacques Darolle, directeur de la Maison de la Culture de Reims, dans le cadre de l'année du Patrimoine.

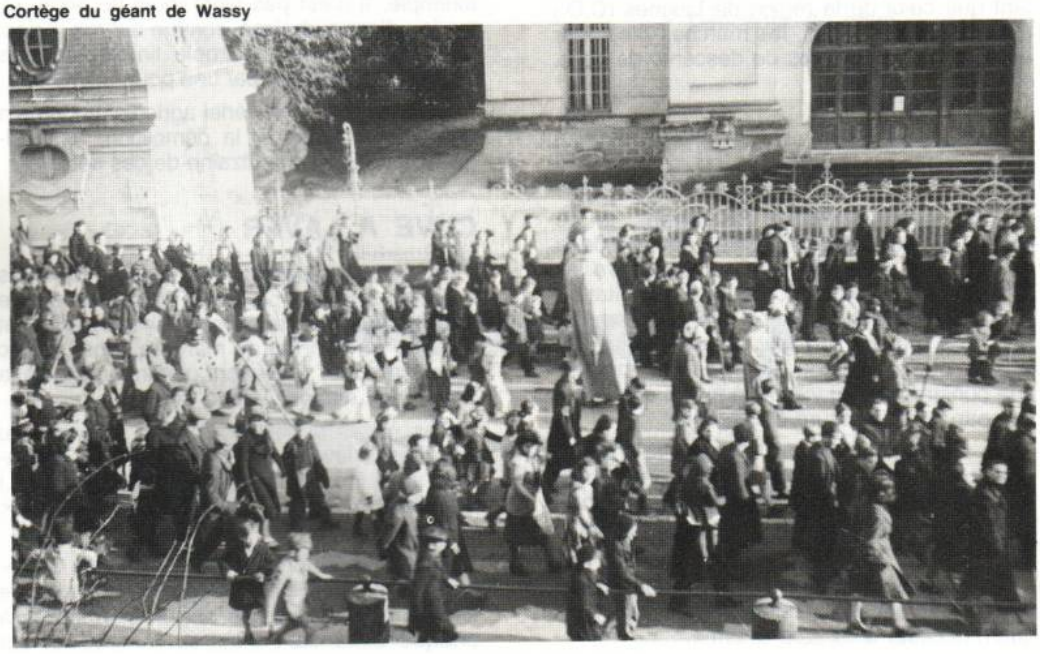
Il va sans dire que la participation des ensembles traditionnels était acquise par avance. Mais on ne saurait trop insister sur l'esprit communautaire qui, une fois de plus, est apparu au sein des associations de la Safac. Ainsi les groupes des « Fluteaux » de Wassy (H.M.), des « Bécuyes » de Romilly-sur-Seine (A), des « Gayettes » de Polisot (A) et des « Jasées » de Châlons-sur-Marne (M) qui réalisaient « leurs » carnavals ont-ils vu se rassembler autour d'eux, pour leur apporter une aide bénévole et désintéressée les ensembles de Creney (A), Celles-sur-Ource (A), Riceys (A) et Reims (M). D'autres groupes encore auraient souhaité participer à cette opération mais il nous a fallu nous résoudre à refuser les bonnes volontés !

Quant aux habitants des différentes localités concernées, une grande majorité, sinon parfois la totalité, a participé activement aux recherches et aux préparatifs.

Non, carnaval n'est pas mort et, si le dernier géant d'osier a brûlé le 23 février 1947 à Wassy, il ne fallait peut-être que l'étincelle de 1980 pour remettre le feu au bûcher.

Gilbert ROY,
Chargé de Mission A.T.P.

Cortège du géant de Wassy



LA MAISON D'HABITATION A CHANNES

LE GALANDAGE

Les cloisons internes de la maison d'habitation sont souvent construites en «galandage » au lieu d'être maçonnées comme les murs extérieurs ce qui aurait demandé beaucoup plus de matériaux.

Le galandage utilise des pierres plates en calcaire de la région, d'une épaisseur variant de 5 à 10 centimètres. Ces dalles d'un demi-mètre carré, parfois plus, sont placées sur chant et jointées au plâtre. Elles sont encastrées par une extrémité dans des potelets de bois verticaux, attachés d'une part au sol, d'autre part au plafond, qui en assurent la stabilité (G.P.)

Ce genre de construction a peu à peu disparu et a été remplacé par des cloisons montées en brique plate (bouleau ou planchette) moins onéreuse et plus régulière.

LA CUISINE

L'évier. On désignait également l'évier par le **seiller** (G.P.) mot qui découle sans doute de l'ancien mot seille utilisé pour le seau de bois.

Les pavés. Les pavés, constituant le sol de certaines pièces (vestibule, cuisine) proviennent des carrières de Molesme (Côte-d'Or) où le calcaire est plus régulier, mais moins résistant que celui de la région de Laignes (C.O.) utilisé pour les auges, les marches d'escalier extérieur, les couvertes de descente de cave, etc. (G.P.)

PORTE COCHÈRE

Dans la quasi totalité des fermes, la vie interne est complètement isolée de celle de la rue. La cour est totalement enclose entre les bâtiments d'habitation, ceux d'exploitation construits en rectangle, et s'il le faut, complétés, côté rue, par un mur de pierre élevé. Il semble que le désir du « chez soi » ait présidé à la construction du village, à moins que ce ne soit par simple mesure de sécurité.

La rue principale offre de part et d'autre, une longue muraille, interrompue seulement par quelques rares ruelles s'enfonçant entre deux murs, et réservant juste le passage à une charrette.

Tout au long de ces murailles, s'inscrivent de grandes portes cochères permettant à chacun d'accéder à sa propre ferme.

Ces portes cochères ou charretières se présentent sous trois aspects différents.

A - La porte est pratiquée simplement dans un mur, sur rue, et donne accès direct à la cour. Elle est encadrée par deux piles, monumentales, en pierre blanche, en disproportion flagrande avec l'aspect modeste de la maison d'habitation. Ces piles sont surmontées d'un chapiteau, lui-même complété d'un volume décoratif (?) : sphère, pyramide, etc.

Ces portes sont, en général dénommées « les grands portes » sans doute par opposition à la petite porte piétonne qui l'avoisine.

B - La porte est incorporée dans un mur, sur rue, avec arc surbaissé et donne directement dans la cour. Le mur est protégé par un petit toit, déversant sur la rue, en pierres plates (laves). Elle est, elle aussi, accompagnée d'une porte piétonne, simplement surmontée d'un linteau de pierre blanche. On la désigne sous le nom de « portail ».

C - La porte est pratiquée dans un corps de bâtiment, sur rue. Elle s'ouvre sur un passage, sous un sineau, débouchant dans la cour. C'est le **hayé** (G.P.)

Ce passage peut aisément abriter une voiture chargée de foin ou de gerbes, en attente de déchargement.

Le hayé désigne également un passage pour voiture, pratiqué dans un bâtiment, et faisant ainsi communiquer cour et verger par exemple. Il n'est pas alors muni de porte, et, au lieu d'arc surbaissé, comme sur rue, il peut ne comporter qu'un simple linteau de bois constitué en général par une poutre de chêne.

(L'utilisation du matériel agricole moderne a entraîné à Channes, la démolition, en quelques années, d'une dizaine de ces portails).

CUVE A LAVER

On peut remarquer fréquemment, dans les cours de ferme, à proximité de la citerne, une grande auge de pierre monolithique, taillée et creusée au burin et au marteau dans un bloc de calcaire dur provenant généralement de la région de Laignes (Côte d'Or).

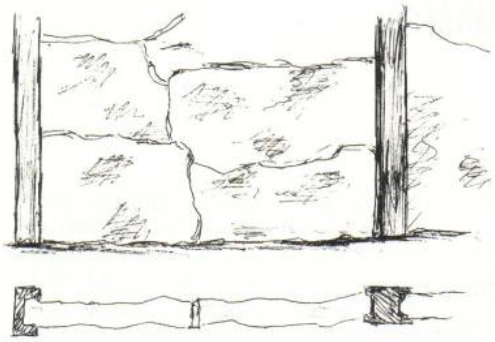
Ces cuves appelées « auges à laver » ou « pierres à laver » ont des dimensions variables allant de 1,50 m (long.) × 0,85 m (larg.) × 0,75 m (haut.), jusqu'à 2,20 m × 1 m × 0,75 m.

Elles comportent au moins sur une extrémité, un plan incliné, sur lequel on travaillait le linge à laver. Certaines ont un plan incliné à chaque extrémité ; d'autres (v. croquis) sur

trois de leurs côtés, l'autre étant adossé à un mur. Elles sont munies à leur base d'une bonde de vidange, la **pissote.**

Ces auges étaient utilisées pour des lavages ou nettoyages accidentels ou de peu d'importance, mais non pour les grandes lessives périodiques.

Elles pouvaient aussi occasionnellement servir d'abreuvoir pour le bétail.



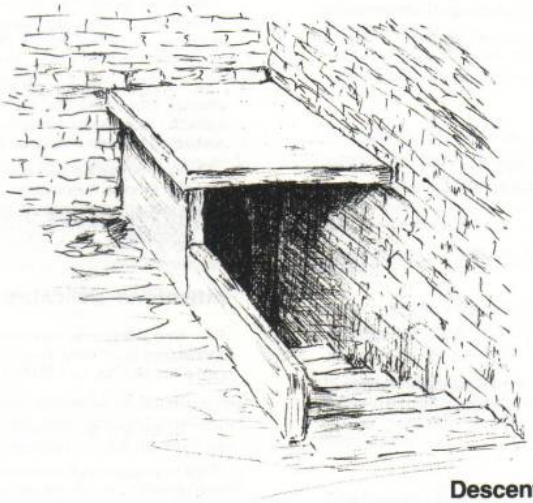
Galandage

DESCENTE DE CAVE

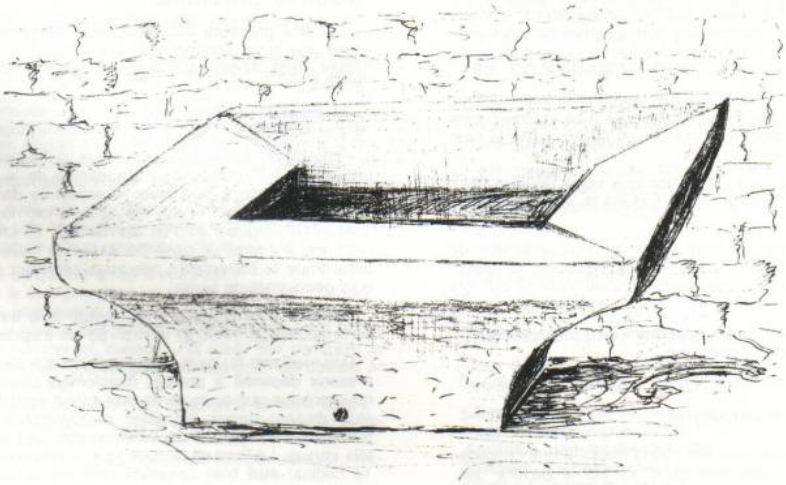
On rencontre également dans la cour de nombreuses fermes, la descente de cave couverte d'une dalle de pierre dure (de Laignes) soutenue elle-même par une ou deux dalles de même matériau suivant que la descente est, soit accolée à la façade, soit perpendiculaire à cette façade.

Plus rarement l'escalier est à ciel ouvert.

La dalle de couverture est appelée la **couverte** (G.P.)



Descente de cave



Cuve à laver

JASÉES

Pain bénit.

Qui pourrait nous fournir la photographie d'une corbeille qui servait autrefois à distribuer le pain bénit ?

Disques ou cassettes ?

Nos disques s'épuisent.

Si nous voulons les rééditer, nous ne pouvons le faire à moins d'un millier d'exemplaires pour chaque enregistrement.

Ces disques ont été déjà largement distribués et nous nous interrogeons pour savoir si nous en aurions, maintenant une « demande » suffisante. Ce n'est pas certain du tout.

En revanche, ce que nous pourrions envisager, c'est de faire procéder à la copie de l'ensemble de ces cinq disques sur une nouvelle cassette. Que nous pourrions fournir dès qu'un nombre suffisant d'amateurs se seraient fait connaître.

Alors ! écrivez-nous si vous pensez acquérir une telle cassette-souvenir. Merci.

Ne dites pas...

« Le numéro sur la faux s'est bien fait sans moi. Ce que j'avais à dire, quelqu'un d'autre l'a écrit. Je n'ai donc rien à regretter ».

Ce n'est pas si simple...

Tout d'abord. Et si ce quelqu'un d'autre avait hésité, lui aussi à se manifester ?

Et puis, votre témoignage aurait peut-être permis d'insister sur tel ou tel aspect de la question.

Alors !

Merci de nous aider. Répondez à notre questionnaire sur « le porc » ou à celui qui concerne « la vannerie ». Il n'est pas trop tard.

Inventaires après décès.

Dans le numéro d'Aguiaine de nov. déc. 79, nous avons relevé une étude de Pierre Boulanger : Un intérieur chauvinois.

L'auteur a dépouillé de nombreux inventaires après décès. Après avoir cité l'un d'eux dans son intégralité, il analyse, l'une après l'autre, chacune des composantes du mobilier et en note — toujours d'après les inventaires — les constantes et les variantes.

Cela lui permet de nous donner la vue d'un intérieur type traditionnel de la région de Chauvigny (Loir-et-Cher) ainsi qu'une idée des différences qui ont pu exister selon le rang social des propriétaires.

C'est une étude qu'il serait bon que nous fassions chez nous, notamment dans la région sud-est du département de l'Aube.

Nous aurions ainsi une base solide qui nous permettrait de mieux travailler à l'aménagement de cette Maison du Vigneron, à Essoyes, dont on nous promet qu'elle verra le jour très bientôt.

Mais quel étudiant, quel chercheur voudra bien entreprendre cette investigation particulière ?

Appellation champagne.

Voici la réponse de notre ami Pierre Maury à une question qui fait suite à la publication du n° 67 sur la Révolte des Vignerons. Nous pensons qu'elle peut intéresser quelques-uns de nos lecteurs.

« En réponse à votre lettre du 30 décembre 1979 au sujet de Colombey-les-Deux-Eglises et de son hypothétique classement en Appellation CHAMPAGNE, nous vous précisons :

— qu'une « erreur » peut fort bien être commise par certains — à dessein croyons-nous — car Argentolles ayant été rattaché administrativement à Colombey, ils donnent le titre de cette dernière. Mais chacun sait que ce n'est pas l'ensemble d'une commune qui est en A.O.C. La zone en cause se limite à certains terrains nommément désignés par décret. C'est donc bien sur le territoire d'Argentolles que ces vignes se trouvent et il serait fallacieux de prétendre qu'à partir du moment ou, administrativement, les communes se sont regroupées, Colombey possède des terrains en Appellation.

Croix celtiques.

M. Roland Louvrier nous signale la croix percée de Saint Colomban, dite « à oculus ».

Qu'elles soient en pierre ou en métal, ces sortes de croix ne sont pas fréquentes dans nos régions. Peut-être pourrions-nous en commencer le recensement ? Ce serait une contribution de plus à l'« Année du Patrimoine ».

Des vœux.

Des Groupes, des Adhérents, des Abonnés, ont envoyé à la Safac, leurs vœux pour l'année 1980.

Nous n'y avons pas répondu individuellement. Mais nous remercions ici ceux qui nous ont ainsi manifesté leur sympathie en regrettant que le caractère trimestriel de la Revue ne s'y prête guère.

Qu'on veuille bien nous en excuser en pensant que nous sommes cependant très sensibles à tous ces « petits mots » d'amitié, ajoutés au hasard d'un chèque ou sur une carte postale ; quand ce n'est pas sur une photo.

Et nous ne dirons pas quel est cet ami plein d'humour qui souhaite à notre Association... beaucoup de SAtisFACtions.

Merci. Puisse la Safac et ses membres, encore, et ensemble, prospérer.

Attentions délicates.

— Une adhérente retardataire nous fait parvenir son réabonnement pour 1980 avec un petit mot aimable... auquel elle joint deux timbres de 1,30 F pour, dit-elle : « frais de rappel ».

— Plusieurs adhérents ont arrondi leur cotisation à 50 F.

— Beaucoup de nos amis nous honorent d'un versement de 100 F au titre de membre bienfaiteur.

Merci à tous pour ces aimables attentions qui, — s'il en était besoin — montreraient comment nos lecteurs tiennent à **vivre,** avec nous. Ce qui implique « vivre » les petites difficultés inhérentes à l'administration d'une association toute axée sur le bénévolat.

D'autres pressoirs.

Certains pressoirs existaient, qui pressaient directement dans une cuve, comme celui qui a été découvert à Saint-Julien (Aube) et que nous avons décrit dans notre numéro 48, p. 25 à 27.

M. Edouard Colombier nous apporte le témoignage suivant, d'une découverte faite à Villette-de-Vienne (Isère).

« Mon père, en 1920, a acquis une vieille maison inhabitée depuis 1903. Lorsque nous décidâmes de la faire réparer, nous fûmes surpris de trouver — encastrée dans une grosse poutre en peuplier — une vis en bois de noyer, d'environ 1,60 m de longueur et d'un diamètre de 25 cm. Au bout de cette vis, il y avait un carré de 30 cm de hauteur, percée de deux trous la traversant ; ces trous servaient à recevoir les bois permettant de serrer.

Cette vis était adaptée à un filetage taillé dans l'épaisseur de la poutre qui mesurait environ 55 cm d'épaisseur.

Des vieillards du pays nous apprirent que c'était une vis de pressoir destinée à presser directement dans la cuve. On nous précisa que ce système était assez répandu autrefois ; il était disparu depuis l'invasion du phylloxéra, après 1870. Seules, les très petites exploitations agricoles possédaient de tels engins. Le fond de la cuve (qui ne dépassait jamais 12 à 15 hectos) était bien consolidé pour supporter une pression qui durait plusieurs jours mais qui, de toute façon, n'était pas très forte.

Dans la cuve elle-même, il y avait une plaque en bois assez épaisse ; cette plaque était cylindrique et à la mesure de la cuve ; elle servait lorsque la fermentation était terminée ; si le vin n'était pas tiré immédiatement, il fallait faire monter celui-ci au-dessus de la grappe. On coinçait fortement la plaque en bois sous la poutre de façon à ce que le vin fasse surface.

Lorsque le vin était tiré et écoulé, on installait sur cette plaque de bois une certaine quantité de poutrelles de chêne posées horizontalement en quadrillage et le tout coiffé d'un petit plateau, il y avait une légère excavation dans laquelle le bout de la vis venait faire pression. (Le bout de la vis et l'excavation étaient toujours bien graissés).

Tout cela a disparu en même temps que le vignoble (peu important détruit par le phylloxéra. Lorsque, dix ou quinze ans plus tard, celui-ci se reconstitua en partie, le commerce vendait des petits pressoirs montés sur roues et contenant environ 2 à 300 litres. On se les passait de voisin à voisin.

La poutre que nous avons démolie portait la griffe du tonnelier qui l'avait travaillée (Crépillon à Cluzelles). Si mes souvenirs sont exacts, l'installation avait été montée à la fin du règne de Louis XV.

Voilà donc une confirmation de l'authenticité de notre pressoir sancéen, que nous apporte M. Colombier. Ce genre d'installation, presque « de fortune », permettait en même temps de fouler le raisin et de pressurer.

C'est à la suite d'un article qu'il a écrit pour la revue *Evocations* que nous avons sollicité de M. Colombier quelques éclaircissements. Nous le remercions vivement de son amicale réponse.

Une erreur.

De M. Buisson, à Saint-Parres-lés-Vaudes.

« Avez-vous remarqué que M. Hamet (1re et 2e photos, 1re colonne, page 7 du numéro 68) n'a pas convenablement disposé sa faux sur l'enclumette en biseau » ?

En effet, comme nous l'avons précisé page 9, 1re colonne, le batteur, qui emploie l'enclumette en biseau, frappe avec la tête de son marteau. Il est obligé de retourner sa lame et de la battre à l'envers.

M. Hamet devait être ému qu'on veuille le photographier. (Il y a bien 20 ans de cela). Il a dû « prendre la pose »... une mauvaise pose. Nous nous excusons de ne pas l'avoir remarqué et remercions M. Buisson de sa pertinente remarque.

Décidément, la Revue est lue... et bien lue. Nous en sommes très heureux.

Maisons à pans de bois.

On nous signale qu'un concours régional de photographies est organisé par l'Association de protection de Saint-Amand. Le « pan de bois » sera le thème de ce concours.

Ceux de nos lecteurs qui seraient intéressés, pourront se mettre en rapport avec M. Jacques Fuinel, 15 bd Carnot, 51300 Vitry-le-François, qui leur communiquera le règlement complet de l'épreuve.

Le jury chargé de départager les concurrents se réunira le 27 septembre 1980.

A propos des contes de mensonge.

« Il y avait à Saint-Lyé (A.), quand j'avais environ 6 ans, un grand-père qui ne voyait que d'un œil et qui racontait toujours des histoires à dormir debout.

Un jour de printemps, accompagnant ma mère qui m'avait emmené voir abattre les grand peupliers près de la Seine, nous avons rencontré ce grand-père qui était assis sur une souche et regardait, lui aussi, tomber les arbres.

Ma mère avait pris son tricot et s'était mise au travail, au soleil. Je me suis approché du grand-père et, très intrigué par son œil abîmé, je n'ai pu me retenir de le questionner.

— Qu'est-ce qui est arrivé à votre œil ?
— Je me le suis pris dans un moulin à café.
Interloqué, je répondis :
— Mais ce n'est pas possible. Comment avez-vous fait ?
— J'étais comme toi, curieux. J'ai voulu voir comment ça marchait, un moulin à café. Et je me suis pris l'œil dedans en tournant la manivelle.

Je constestai à nouveau mais la réponse fut sans appel.
— Mais puisque je te le dis. C'est comme ça et pas autrement.

Je m'en suis toujours souvenu. Mensonge, bien sûr ; morale, à coup sûr.

Y. Tabouret.

Une réédition : Faux-Fresnay, ancien et moderne, 1897, par A. Guillemot.

Rappelons que l'ouvrage, en grande partie historique, comporte un chapitre sur les us et coutumes de ce village marnais : brandons, carnaval, arrochage du coq, baptêmes, mariages, vente du mai, quête des œufs de carème, postcommunion, la cène, la fête de l'ânon, la croyance aux sorciers.

On y trouve aussi un glossaire du langage local.

Réédition à mettre à l'actif d'une équipe qui semble fort dynamique.

Quelques compléments de Pierre Thirifays pour les temps modernes.

Ouvrage, broché ou relié, en vente chez Pierre Thirifays, Faux-Fresnay, 51230 Fère-Champenoise.

Charles Dautelle. Un paysan dans la ville.

Un témoignage. La vie d'un agriculteur chalonnais, avant et après 1914.

Cent sept pages de souvenirs dont trente consacrées aux deux dernières guerres. Croquis très signifiants, exécutés par l'auteur lui-même.

Préface de l'Abbé Pierre Gillet, président en exercice (1978) de la Société Académique de la Marne.

Bibliomax Office.

Chalaines 55140 Vaucouleurs

Présente régulièrement à ses lecteurs une sélection de livres, ouvrages, revues en tous genres. De quoi satisfaire bien des amateurs.

Bibliomax-Office ne manque jamais de signaler notre Revue.

Cahiers des Amis du Vieil Ille.

Ille-sur-Tet, n° 67-1979

Avec les études réservées au passé de la ville, à signaler dans chaque numéro de cette sympathique revue, trois pages consacrées exclusivement à l'histoire récente, à l'actualité municipale.

Maisons paysannes de France.

Issy-les-Moulineaux. 4e trimestre 1979.

Sous le titre « Les artisans du quotidien », Jean Maugin, délégué M.P.F. pour les Vosges, signale à notre attention les impostes (voir notre numéro 65, p. 27 à 30) ainsi que les décrottoirs qu'il appelle aussi : grattoirs de sabots.

Ma champagne pouilleuse.

Un album de photos de Christian Marchal.

Quelques unes de ces photos intéressent particulièrement notre quête folklorique :

Un calvaire à Vraux (Marne). Une ferme à Dampierre-le-Château (Marne). Ainsi que des images « rétro » du travail de la terre et de « battage à l'ancienne » à Châtillon-sur-Bar (Ardennes).

Ouvrage en vente chez l'auteur, 5 rue Clamart, 51000 Châlons-sur-Marne.

Autres brochures reçues :

Pour l'analyse desquelles le temps nous manque. Qu'on veuille bien en excuser les responsables de la Safac.

Linguistique picarde. Amiens.
Pays de Bourgogne. Dijon.
Aguiaine. Janvier février 1980.
Folklore. Carcassonne.
Caminol. Penne d'Agenais.
Evocations. Crémieu.

17 et 18
MAI 1980

SAINT - ANDRE - LES - VERGERS

6e FESTIVAL DE DANSE CHAMPENOISE